СОВЕТЫ по домоводству

Издание третье



МИНСК·ПОЛЫМЯ·1985

ББК 37.279
С 56
УДК 64 (083.12)

Советы по домоводству/[Сост. В. И. Астафьев, А. М. Ива-
С 56 нова]. — 3-е изд. — Мн.: Полымя, 1985. — 335 с., ил.
1 р. 70 к.

В книге освещается широкий круг вопросов по ведению домашнего хозяйства: даются практические советы по сохранности овощей, зелени, фруктов, рецепты приготовления блюд, рекомендации по сервировке стола. Интересные сведения читатель найдет в разделах "Готовим вкусно и питательно", "Сервировка стола и ...застольный этикет", "Наведем порядок в кухне", "Чтобы вещи служили дольше", "Домашняя химчистка", "И стирать надо уметь", "Ремонт и уборка квартиры", "Зеленые растения в комнате, на балконе, в саду", "Выращивать овощи можно и зимой".

Адресуется широкому кругу читателей.

С $\dfrac{3404000000-060}{\text{М306 (05)-85}}$ БЗ 169 – 85 ББК 37.279

ОТ ИЗДАТЕЛЬСТВА

Эта книга, уже знакомая читателю, — первое издание ее вышло в свет в 1979 году — адресуется всем, кто не без удовольствия занимается домашними делами, стремится многое по дому делать своими руками, увлекается заготовками и консервированием, чья страсть — кулинарные эксперименты, огородничество, цветоводство.

Судя по многочисленным отзывам читателей, поступившим в издательство из разных уголков страны после выхода "Советов по домоводству", книга оказалась нужной и полезной. И несмотря на 400-тысячный тираж, спрос на нее не был удовлетворен.

Потребность в литературе по вопросам организации и ведения домашнего хозяйства по-прежнему велика. Это не случайно. Во-первых, книгу полезных советов всегда надо иметь под рукой, чтобы заглянуть в нее в нужный момент: что-то уточнить, в чем-то удостовериться, развеять возникшее сомнение — наш быт так многообразен! Во-вторых, ежедневно создаются новые семьи и далеко не всегда молодые оказываются подготовленными к самостоятельному ведению домашнего хозяйства — опыт и практические навыки приходят постепенно, с годами. Хорошо, если в период становления рядом с молодой семьей находятся умудренные житейским опытом родители, бабушка или дедушка, готовые в нужный момент прийти на помощь, дать нужный совет. Хорошо также, если под рукой окажется добрый, терпеливый и верный советчик — *книга*.

Предлагаемое издание, переработанное и дополненное, содержит сведения о ряде новейших химических препаратов, предназначенных для стирки и чистки одежды, ухода за мебелью, санитарной техникой и различными предметами быта. Наряду с современными даны рекомендации, выдержавшие испытание временем.

В книге даны практические советы по сохранности овощей, зелени, фруктов при заготовке впрок, приготовлению вкусной и здоровой пищи, бережному использованию хлеба, сервировке

стола и застольному этикету, рациональной организации домашнего труда, приему гостей, оборудованию кухни и содержанию ванной комнаты, ремонту и уборке квартиры, выращиванию комнатных растений и т. д.

Советы и рекомендации, которые могут понадобиться любому из нас, сгруппированы в десять разделов: ''Советы по сохранности овощей, зелени, фруктов'', ''Готовим вкусно и питательно'', ''Сервировка стола и...застольный этикет'', ''Наведем порядок в кухне'', ''Чтобы вещи служили дольше'', ''Домашняя химчистка'', ''И стирать надо уметь'', ''Ремонт и уборка квартиры'', ''Зеленые растения в комнате, на балконе, в саду'', ''Выращивать овощи можно и зимой''.



Советы по сохранности овощей, зелени, фруктов

Известно много различных способов заготовки на зиму фруктов, ягод, овощей, зелени. Это и варка варенья, джемов, повидла, приготовление соков, соление, квашение, маринование, консервирование. Удобна и не трудоемка заготовка сухофруктов, сушеных овощей и зелени. При правильной сушке в них сохраняется немало витаминов и других полезных веществ, на протяжении всей зимы их можно использовать для приготовления супов, бульонов, киселей, компотов и прочих блюд.

Однако в процессе длительного хранения сушеные заготовки нередко отсыревают, покрываются плесенью, в них заводятся жучки. Такие продукты рассыпают тонким слоем на листе и сушат в духовке 25–30 минут при температуре 55...60 градусов. Можно поправить дело и с помощью холода. Для этого надо подержать продукты неделю на морозе. Лучше всего сушеные заготовки сохраняются в сухих, плотно закрытых банках или в полиэтиленовых мешочках. Неплохо пересыпать сушеные овощи и фрукты толчеными листьями рябины – это предохраняет от порчи.

Несколько советов о том, как следует сушить и хранить овощи, фрукты, зелень, грибы, как некоторые из них сохранить свежими на протяжении длительного времени.

СУШКА И ХРАНЕНИЕ ПОМИДОРОВ

Зеленые помидоры для длительного хранения укладывают в плоские ящики и хранят при температуре +10...+12 градусов.

Для сушки отбирают зрелые, красные помидоры. Их моют, разрезают на две или четыре части так, чтобы разрез не доходил до нижнего края плода. Уложив помидоры разрезом вверх на сито, противень или доски, застланные бумагой, днем их выставляют на солнце, а на ночь и при дожде убирают в помещение, пока не высохнут. Высушенные помидоры хранят в марлевых мешках, подвешенных в проветриваемых местах.

Чтобы иметь зимой свежие помидоры, за несколько дней до осенних заморозков выкапывают кусты с зелеными плодами и, не стряхивая с них почву, подвешивают в помещении при температуре +1...+5 градусов корнями вверх. В таких условиях помидоры дозревают к новогоднему столу.

Известен и другой способ дозревания свежих помидоров до января. Отобранные осенью здоровые зеленые плоды обертывают бумагой, укладывают в ящики или корзины, застланные соломой, и хранят при температуре +11...+13 градусов в темном сухом месте.

Помидоры долго останутся свежими, если, сорвав их в сухой солнечный день, уложить в большую стеклянную банку и залить остуженной кипяченой соленой водой, а банку завязать полиэтиленовой пленкой. Банки держат в сухом прохладном месте, а воду меняют через каждые две недели.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТОМАТНОЙ ПАСТЫ

Каждая хозяйка знает, как важно иметь под рукой томатную пасту. Приготовить ее совсем несложно в домашних условиях. Для этого пригодны только зрелые помидоры. Даже незначительное количество недозревших плодов ухудшит качество пасты. Вымытые помидоры кладут в кастрюлю и варят до тех пор, пока они не разварятся, затем пропускают через мясорубку с мелкой решеткой. Полученную массу варят в эмалированном тазу, пока объем ее не уменьшится в 2,5–3 раза. Не надо выливать в таз всю массу сразу – при кипении она перельется через край. Лучше доливать постепенно, небольшими порциями по мере того, как вода будет выпариваться. Варить томат следует на сильном огне, непрерывно помешивая.

Готовое пюре горячим раскладывают в банки и закатывают. Банки и крышки предварительно выдерживают в горячей воде 10 минут. Закатанные банки в течение 10–20 минут стерилизуют в кипящей воде и только после этого ставят на хранение в прохладное место. Чтобы сохранить пюре без герметической укупорки, его следует посолить перед окончанием варки (из расчета 100 г соли на литровую банку). Чтобы томатная паста в открытой банке не заплесневела, ее посыпают сверху солью и заливают тонким слоем растительного масла. Можно посыпать также сухими толчеными листьями хрена.

ДОМАШНЯЯ ПРИПРАВА К МЯСНЫМ БЛЮДАМ

Готовят приправу следующим образом. 5–7 головок чеснока средней величины мелко измельчают и растирают с семенами укропа (1 чайная ложка). Полученную смесь заливают томатным соком (1–1,5 л) и тщательно перемешивают. Приправу хранят в холодном месте.

ХРАНЕНИЕ И КВАШЕНИЕ КАПУСТЫ

Предназначенные для длительного хранения кочаны капусты выдерживают несколько дней, пока на верхних, плотно прилегающих зеленых листьях не останется капель. В сухом темном прохладном помещении кочаны раскладывают срезом кочерыжек вверх на полках или в ящиках с отверстиями. Время от времени необходимо снимать с кочанов увядшие листья.

Известен и другой способ сохранения свежей капусты: с кочанов снимают первые зеленые листья, к кочерыжкам привязывают шпагат. Подготовленные таким образом кочаны смазывают глиной, разведенной до густоты теста так, чтобы не было видно листьев, и просушивают на солнце. Высохшие кочаны подвешивают в погребе. Покрытие из глины сохраняет капусту свежей в течение длительного времени.

Собирая урожай, у капусты не следует отрубать кочерыжки – они должны быть длинными.

Для квашения отбирают белокочанную капусту поздних или среднеспелых сортов: Белорусская, Слава, Осенняя, Грибовская, Московская и др.

Для получения 100 кг квашеной требуется 112 кг свежей капусты и 1,7–2 кг поваренной соли. По желанию можно добавить мелко нарезанную или тертую морковь – 3 кг, яблоки – 8 кг, бруснику или клюкву – 1–2 кг, тмин – 50 г, лавровый лист – 20–30 г, душистый перец – по вкусу.

Квашеная капуста в кочанах становится нежной и упругой, а рассол ее приятным для питья, если между рядами кочанов насыпать по горсти толченой кукурузы.

Кислую квашеную капусту промывают перед употреблением не теплой, а холодной водой.

Непременное условие правильной засолки капусты – благоприятная температура (+15...+22 градуса). Если температура ниже +15 градусов, молочнокислые бактерии развиваются медленно; при температуре +22...+25 градусов развиваются микроорганизмы, ухудшающие вкус и сохранность капусты.

Если положить в капусту сладкий перец, он будет способствовать более длительному сохранению в капусте витамина С.

Содержание витамина С в различных частях капустного кочана неодинаково. Так, в 100 г наружных листьев белокочанной капусты его содержится 30–31 мг, а во внутренних – до 52. Самое большое количество этого витамина находится в кочерыжке (до 75 мг в 100 г). Поэтому при квашении надо использовать не только капустные листья, но и кочерыжки.

Отменного вкуса и цвета получается квашеная капуста, если пятую часть соли заменить сахарным песком. Сахар ускоряет процесс брожения; оно считается законченным, когда на поверхности капусты перестают образовываться пузырьки, а рассол становится прозрачным.

При засолке целых небольших кочанов их следует надрезать крест-накрест по кочерыжке.

Пену, которая появляется на рассоле в начале квашения, надо снимать, так как в ней заводятся вредные бактерии.

Капусту по-русски заквашивают с морковью, яблоками, клюквой или брусникой, по-южному – со свеклой и красным перцем. По-французски квасят наскоро, добавляя не только 1–1,5 процента соли, но и 4–5 процентов сахара, полстакана сухого вина на каждые 10 кг капусты. Одновременно кладут яблоки, сливы, свежий кизил – примерно четверть или треть. Такая капуста-провансаль готова к употреблению уже к исходу пятого дня (вместо 20–24 дней при обычном заквашивании). Но для провансаля

капусту надо предварительно бланшировать уже в рубленом виде и только после этого добавлять соль и сахар.

Капусту хранят в холодном помещении при температуре около нуля так, чтобы она была покрыта рассолом. В капусте без рассола быстро разрушается витамин С, поэтому вынимать ее надо непосредственно перед едой. Не следует также промывать квашеную капусту, так как она теряет ценные минеральные вещества и витамины.

ЗАГОТОВКИ ИЗ ПЕРЦА

Всю зиму будут храниться свежие плоды перца в деревянном ящике, если их пересыпать речным песком.

Плоды перца хорошо сушатся. Стручки острого перца нанизывают на нитку или шпагат через середину каждого стручка. Плоды сладкого перца нанизывают через хвостики. Кроме того, каждый плод надо проколоть возле хвостика, чтобы просушить его внутреннюю часть. Нанизанные плоды подвешивают в тени или на солнце, но обязательно на ветерке.

ХРАНЕНИЕ СВЕКЛЫ, МОРКОВИ, РЕПЫ

Корнеплоды свеклы, моркови, репы долго останутся свежими, если их сложить в ящики, пересыпав песком, и держать в подвале. При отсутствии подвала корнеплоды можно сложить в кладовке и постоянно наблюдать за тем, чтобы песок не был влажным. Хорошо сохраняются корнеплоды моркови, пересыпанные сухим мхом или опрыснутые перед укладкой водным настоем из шелухи репчатого лука.

Морковь долго сохранится, если окунуть ее в раствор из глины, высушить, сложить в ящики и поставить в прохладное помещение.

Для длительного хранения наиболее пригодны следующие сорта моркови: Валерия, Шантене, Московская. Причем для этой цели отбирают здоровые, неповрежденные корнеплоды, убранные до заморозков. Лучшая температура для хранения моркови – 0...+1 градус.

Обычно при хранении морковь начинает портиться с нижней части. Поэтому тонкие хвостики корнеплодов рекомендуется обрезать до толщины 0,5 см в диаметре.

СУШКА И МАРИНОВАНИЕ ЗЕЛЕНОГО ГОРОШКА

Зеленый горошек можно заготовить впрок сушеным и маринованным.

Сушка. Стручки зеленого горошка вылущивают. Зерна бланшируют в воде 2–3 минуты, чтобы не переварились, и охлаждают.

Насыпают на противни, помещают в духовку и сушат при открытой дверце с температурой 40–50 градусов в начале сушки и 55–60 градусов в конце в два-три приема с промежутками в 1–2 часа. Готовый горошек имеет равномерно морщинистую поверхность, приятный сладкий вкус и темно-зеленый цвет.

Маринование. Горошек вылущивают, бланшируют в кипящей подсоленной воде (20 г соли на 1 л воды). Полученный отвар с горошком выливают в подготовленные горячие банки и погружают на 30–40 минут в кипящую воду для стерилизации. Перед укупоркой добавляют 80-процентную уксусную эссенцию (неполная столовая ложка на 1 л воды). Банки закатывают и ставят вверх дном. Долго хранить этот продукт не рекомендуется.

ХРАНЕНИЕ КАРТОФЕЛЯ

Для хранения картофеля пригодно сухое прохладное темное помещение, лучше всего подвал. При хранении на свету в клубнях вырабатывается вредное для человеческого организма вещество – соланин. Наиболее благоприятная температура для хранения картофеля +3...+5 градусов. Если в погребе или сарае холоднее, он приобретает неприятный сладковатый вкус. Можно хранить картофель, рассыпав на соломе, прикрыв его сверху соломой или рогожей, а также в ящиках. Клубни с дефектами следует хранить отдельно и использовать в первую очередь.

СУШКА ГРИБОВ В ДУХОВКЕ И В... ХОЛОДИЛЬНИКЕ

Грибы перед сушкой надо очистить от сора, обрезать корешки, отделить шляпки от ножек. Крупные шляпки разрезать на части. Грибы, предназначенные для сушки, не моют.

Нанизав шляпки и корешки грибов на тонкие прутики или лучинки, уложить их поперек противня так, чтобы они не касались друг друга. Под концы прутиков подложить брусочки. Сушить грибы следует на малом огне, при невысокой температуре. Дверца духовки все время должна быть приоткрыта, чтобы испарения не скоплялись внутри и грибы сохли равномерно.

Досушивать грибы, снятые с прутиков, можно в алюминиевой миске на газовой конфорке, сверху которой необходимо положить подставку из асбеста.

Чрезвычайно прост способ сушки грибов в холодильнике. Для этого достаточно разложить очищенные грибы на листы бумаги и слоями разместить в нижней части холодильника. А через полторы-две недели извлечь их из холодильника и положить на хранение.

При сушке холодом грибы получаются более мягкими.

Хранить сушеные грибы можно в плотно закрытом сосуде или нанизанными на нитку в сухом месте. Не рекомендуется держать их рядом с продуктами, обладающими резким запахом или содержащими влагу (лук, чеснок, фрукты, творог).

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГРИБНОГО ПОРОШКА

Порошок готовят из белых грибов, маслят, подберезовиков, подосиновиков, зеленок. Грибы режут на пластинки толщиной полсантиметра и провяливают на солнце, затем досушивают на плите или в печи. Сухие грибы размалывают в кофемолке или мельнице для перца, перетирают в металлической ступке (чем мельче частицы порошка, тем лучше он растворяется и усваивается).

Грибной порошок гигроскопичен, поэтому хранить его рекомендуется в закрытых банках или бутылках в сухом прохладном и темном месте.

Используют как приправу к борщам, супам, соусам. Для этого порошок смешивают с небольшим количеством теплой воды и оставляют на 30 минут, чтобы вода впиталась, после чего добавляют в пищу и варят 15–20 минут.

ТЫКВА, БАКЛАЖАНЫ, АРБУЗЫ, ДЫНИ – НА ЗИМУ

Тыкву хранят при температуре +1...+14 градусов. В прохладном подвале накрытая соломой или сеном, она сохраняется несколько месяцев.

Баклажаны для хранения и переработки отбирают спелые (фиолетовой окраски, без светлых пятен), с упругой мякотью, без повреждений, следов плесени, загнивания, подмороженности. Для длительного хранения в большом количестве их складывают в прохладном (нежилом) помещении в кучу таким образом, чтобы плоды каждого последующего слоя были помещены в промежутках (воткнуты черенками) между плодами предыдущего слоя. Кучу закрывают мешком. Дней через 10 баклажаны перебирают, удаляют загнивающие плоды. Вторично их пересматривают в ноябре. С наступлением сильных холодов закрывают чистой сухой соломой или теплым одеялом.

В небольшом количестве баклажаны можно хранить в ящике обернутыми газетой, а еще лучше засыпанными золой или толченым углем.

Арбузы и дыни хранят в закрытом помещении, разложив на полках в один ряд хвостиками кверху так, чтобы плоды не соприкасались. Температура хранения не выше +5 градусов.

Некоторые сорта дынь можно сохранить на зиму, если держать их в холодном помещении в подвешенном виде (причем там не должны находиться другие фрукты и овощи).

Длительно хранить свежие арбузы не удается, поэтому их солят спелыми и полуспелыми.

Для засолки лучше брать арбузы поздних сортов с тонкой коркой, мелкие и средние. Поврежденные, перезрелые или подмороженные плоды не годятся для соления. Предварительно ар-

бузы моют, удаляют плодоножки, затем укладывают в посуду и заливают рассолом. Сверху кладут деревянный кружок и груз. Готовы арбузы будут через два месяца.

Чтобы ускорить процесс засолки арбузов, их накалывают спицей (6–8 наколов в разных местах). Рассол готовят из расчета 400–500 г соли и 5 л воды на 10 кг арбузов. Плесень периодически удаляют. Лучше всего хранить засоленные арбузы при температуре 0...+3 градуса.

Известен способ засолки арбузов с использованием соломы. Ее ошпаривают кипятком и перекладывают арбузы.

Чаще всего арбузы солят в рассоле или в арбузной массе из мякоти измельченных переспелых плодов. На 10 кг арбузов берут 7 кг массы и 350 г соли. Готовят и такой рассол для заливки арбузов: в ведре воды растворяют 1 стакан соли и 2 стакана сахара. В качестве пряностей используют смородиновый лист.

Из арбузов несложно приготовить арбузный мед. Для этого арбузы моют, разрезают на 4 части над тазом, чтобы не пропадал сок, выбирают ложкой мякоть, кладут ее в салфетку и отжимают под грузом. Собранный сок уваривают в тазах для варенья. Его нагревают до кипения, не переставая помешивать, горячим процеживают через 3–4 слоя марли и снова варят: сначала – на сильном огне, затем – на слабом. Пену при этом удаляют, как при варке варенья. Готовый сироп должен быть густым, коричневого цвета, сладким и ароматным.

Точно так же можно сварить мед из дыни. Сок уваривают до получения густого сиропа (густой патоки).

СОЛЕНИЕ И КОНСЕРВИРОВАНИЕ ОГУРЦОВ

Для засолки отбирают огурцы с пупырышками, с неровной поверхностью. Чтобы они сохранили яркий зеленый цвет свежих, необходимо обдать их кипятком.

Огурцы не заплесневеют в открытой посуде, если сверху положить наструганный хрен.

Соленые огурцы и капуста дольше сохранятся и не потеряют вкуса, если брать их из банки, бочки или ведра не руками, а чистой ложкой или вилкой.

Если добавить в рассол для соленых огурцов немного горчицы, они станут вкуснее и сохранятся дольше.

Соленые и квашеные овощи рекомендуется держать на холоде и следить, чтобы они всегда были покрыты рассолом. Если появилась плесень, следует тщательно снять ее, промыть круг, ткань и груз, ошпарить их кипятком и снова положить на место. Испорченный рассол надо слить. Огурцы промыть холодной соленой водой и дать ей стечь. Затем плотно уложить в другую, хорошо промытую и ошпаренную кипятком посуду и залить свежим.

более крепким рассолом. Поверх огурцов положить чистую ткань, деревянный кружок и небольшой гнет так, чтобы рассол покрыл кружок. Хранить при температуре не выше +5 градусов: Укладывать огурцы надо вместе со специями: на 10 кг огурцов – 300 г укропа, 10–15 зубков чеснока, 3–5 стручков перца, немного хрена.

Малосольные огурцы можно получить на следующий день, если залить их кипящим рассолом. Чтобы огурцы остались крепкими, на дно банки и сверху положить 2–3 горсти дубовых листьев. Рассол приготовить крепкий (на 2,5 л воды 280 г соли). Этого количества рассола хватит для засолки 3 кг огурцов.

Чтобы засоленные огурцы сохранили цвет, вкус и аромат свежих, надо сложить их в эмалированную или стеклянную посуду и залить холодной водой на 5–6 часов. Затем осторожно промыть и сложить в прокипяченные банки, предварительно положив на дно яблоневые листья (желательно сортов с кислыми плодами или диких) и мелко нарубленный укроп. Два-три слоя огурцов и снова листья и укроп. Так до верха банки.

Чтобы придать огурцам остроту, можно положить мелко нарезанные корни хрена, а сверху на листья и укроп посыпать немного красного перца. Для рассола кипятить воду с солью и сахаром (на 1 л воды 1 чайная ложка соли и 3 чайные ложки сахара). Залить огурцы приготовленным рассолом, накрыть прокипяченными крышками и пастеризовать банки на небольшом огне (литровые – 20–25 минут, двухлитровые – 30–35 минут). Через месяц огурцы можно есть.

Для консервирования огурцы средней величины вымыть и замочить на 5–7 часов в холодной воде, после чего сложить в трехлитровые простерилизованные банки, положив в каждую немного укропа, петрушки, вишневого или смородинового листа, 3–4 дольки чеснока, головку лука. Сварить маринад (на одну банку 1–1,5 л воды, 4–5 столовых ложек соли, 1 столовую ложку сахара, 1 лавровый листик, 3 столовые ложки уксуса). Подготовленные огурцы залить кипящим маринадом, пастеризовать 20–25 минут, после чего закатать.

ЗАГОТОВКА И ХРАНЕНИЕ ЯБЛОК, ГРУШ

Яблоки долго будут крепкими и свежими, если, укладывая их на хранение, протереть каждое тряпочкой, смоченной глицерином.

Хорошо сохраняются яблоки, засыпанные чистыми древесными опилками или стружками, а также обернутые (каждое в отдельности) бумагой.

Яблоки можно замочить, залив их рассолом, приготовленным из расчета 2 стакана соли на ведро холодной воды.

Можно приготовить шинкованные яблоки в собственном соку. Для этого кислые яблоки натирают на терке с крупными отверстиями и тотчас смешивают с сахарным песком (100 г сахара на 1 кг яблок), полученную массу расфасовывают в пол-литровые банки, накрывают простерилизованными крышками и погружают в кипящую воду для стерилизации. При нагревании сахар в банках растворится и количество массы уменьшится, ее докладывают до верха. После 20-минутной стерилизации (при слабом кипении) банки укупоривают и ставят для остывания кверху донышком. Шинкованные яблоки подают к пудингам, творожным запеканкам, кашам, оладьям и блинам.

Для быстрой заготовки яблок следует вскипятить сироп (2 л яблочного сока или воды на 0,5 кг сахара), опустить в него 2,5 кг яблок, нарезанных дольками. В течение 1–2 минут кипятить, затем прокипяченной ложкой с дырочками вынуть яблоки из сиропа, переложить в ошпаренную трехлитровую банку и залить кипящим сиропом до верха. Закрытую крышкой банку закатать. Яблоки, приготовленные таким способом, сохраняют аромат, они хороши как начинка для пирога, вкусны и сами по себе, с молоком, сливками, сметаной.

Лучше сохраняются зрелые плоды средней величины, аккуратно снятые, без механических повреждений.

Наибольшая продолжительность хранения большинства сортов яблок достигается при нулевой температуре.

Нельзя хранить яблоки вместе с другими продуктами, обладающими сильным запахом (луком, чесноком, картофелем, хреном).

Для упаковки плодов используют стружку, получаемую из древесины лиственных пород.

Применение торфяной крошки, полиэтиленовой пленки, бумаги, пропитанной минеральными маслами, также позволяет удлинить сроки хранения яблок и груш.

При хранении фруктов необходимо поддерживать влажность воздуха 85–90 процентов. Если она ниже 80 процентов – плоды быстро увядают. Повышенная влажность способствует развитию грибных болезней. Для поддержания оптимальной относительной влажности воздуха в местах хранения фруктов держат емкости с водой.

На длительное хранение (4–7 месяцев и более) рекомендуется закладывать яблоки следующих сортов: Пепин шафранный, Белорусский синап, Озимое, Уэлси, Лошицкое, Несравненное, Стойкое. Из сортов груш для длительного хранения пригодны бере зимняя Мичурина и бере Победа.

ЧТОБЫ ДОЛЬШЕ СОХРАНИТЬ ЛИМОНЫ, АПЕЛЬСИНЫ

Лимоны и апельсины долго сохранятся свежими, если их смазать растительным маслом, положить в целлофановый мешочек и держать в прохладном месте.

Можно сохранить лимоны целыми или дольками следующим образом. Сняв с них кожуру, сложить в стеклянную банку, пересыпая сахаром. Банку наполняют до краев, плотно заворачивают в бумагу и ставят в темное прохладное место.

Можно надолго сохранить лимон свежим, если положить его в банку с водой и менять воду 1–2 раза в день. Но лучше всего лимоны сохранять в сухом песке. Песок высушивают на солнце или в духовке и насыпают в ящик слоем в 5–6 см. В него укладывают лимоны так, чтобы они не касались друг друга.

Можно заготовить впрок также цедру лимонов и апельсинов, в которой содержится большое количество витамина С. Фрукты ополаскивают горячей водой, а затем теркой или ножом снимают всю цедру на тарелку, мелко рубят, добавляют сахар из расчета 1 столовая ложка на цедру 10 плодов. Полученную массу складывают в банку и добавляют при надобности в любое варенье, тесто, кисель, компот, чай.

Лимоны, завернутые в папиросную бумагу, останутся свежими несколько месяцев, если хранить их при температуре +6...+7 градусов.

Чтобы сохранить разрезанный лимон, его кладут на блюдце надрезанной стороной вверх и накрывают стаканом или наливают в тарелку немного уксуса и кладут лимон надрезанной стороной вниз.

Чтобы освежить засохшие лимоны или апельсины, их опускают на минуту в кипящую воду и заворачивают в полотенце. Развертывают ткань, когда плоды совсем остынут.

Лимон даст больше сока, если предварительно его "обработать", то есть обкатать на ровной поверхности, легонько нажимая пальцами на кожуру.

Из лимона можно выжать больше сока, если предварительно окунуть его на несколько минут в горячую воду.

Если требуется несколько капель лимонного сока, достаточно проколоть лимон глубоко толстой иглой и выдавить нужное количество сока. Прокол в лимоне заткнуть кусочком спички. Лимон сохранит свою свежесть.

Прежде чем нарезать лимон, следует обдать его кипятком – аромат лимона усиливается.

Мелко нарезанные лимонные корки, положенные на батарею, распространят в комнате приятный аромат.

• Цедру лимона можно использовать для выпечки печенья и пирогов.

• Можно получить ароматную смесь, которую добавляют в чай, тесто, джемы, кремы, если соединить и тщательно перемешать 5 чайных ложек натертой цедры лимона и 1/2 ложки сахарной пудры.

ЗЕЛЕНЬ – КРУГЛЫЙ ГОД

Зелень заготавливают впрок двумя способами: солением и сушением.

Соленая зелень. Это ароматная и вкусная приправа ко всем блюдам. Рецепт приготовления соленой зелени довольно прост. Очищенные и вымытые в холодной воде петрушку, сельдерей, морковь, репчатый лук или порей (всего поровну) нарезают тонкими ломтиками, пластинками, кольцами. Зелень петрушки и сельдерея измельчают отдельно. На 1 кг зелени добавляют один стручок острого и 3–5 стручков сладкого перца, очищенных от семян и тонко нарезанных. Нарезанные овощи тщательно перемешивают с солью (на 1 кг зелени 300 г соли), но не натирают. Приготовленную таким образом смесь раскладывают в стеклянные банки, уплотняют и закрывают пластмассовыми крышками. Хранить соленую зелень можно при комнатной температуре больше года.

За полчаса до готовности в суп или борщ добавляют одну-две столовые ложки соленой зелени (солят суп или борщ в самом конце варки).

Предварительно промытые в холодной воде соленые овощи можно добавлять в жаркое, солянку, супы.

Для щей, борща, рассольника лук, морковь и петрушку смешивают не только с солью, но и с томат-пастой (1/5 общего количества). В такой смеси они лучше сохраняются.

Сушеная зелень. Сушка – наиболее удобный и нетрудоемкий способ заготовки и сохранения укропа, петрушки, сельдерея в домашних условиях. Заготовленные с осени, они окажут незаменимую услугу хозяйке зимой и весной, когда остро ощущается недостаток свежей зелени.

Каждый вид зелени сушат отдельно в печи или духовке 2,5–3,5 часа при температуре 40–60 градусов, петрушку – при 60–70 градусах. При более высокой температуре улетучиваются ароматические вещества и разрушаются витамины. На 500 г зелени петрушки берут 500 г укропа и 250 г сельдерея.

Коренья петрушки, сельдерея, а также морковь надо тщательно промыть, очистить от мелких отростков, нарезать кружочками. Их сушат при температуре 60–65 градусов. Время сушки петрушки и сельдерея – 3,5–4 часа, моркови – 5 часов. На 650 г моркови берут 200 г петрушки и 150 г сельдерея.

Высушенную зелень и коренья охлаждают, смешивают вместе, складывают в стеклянные банки или жестяные коробки и, плотно закрыв, хранят в сухом месте.

Можно сушить зелень на воздухе, но не на солнце. При этом ее не режут, а связывают в небольшие рыхлые пучки и развешивают в затемненном месте, затем досушивают в духовке.

Петрушка в растительном масле. Вымытую петрушку разложить, чтобы стекла вода, мелко порубить, уложить в банки и залить растительным маслом, после чего банку закатать крышкой.

КОНСЕРВИРОВАНИЕ ЩАВЕЛЯ

Для заготовки берут свежие зеленые листья без повреждений, хорошо их промывают, дают стечь воде и, мелко нарезав, укладывают в эмалированную кастрюлю, добавляют измельченную зелень петрушки, укропа, перья лука. Все это солят, перемешивают, заливают горячей водой и кипятят 10 минут.

Затем ,не охлаждая, перекладывают в горячие банки, закрывают крышками и стерилизуют 20 минут, после чего банки закупоривают и дают остыть в воде, в которой они стерилизовались. На 2 пол-литровые банки нужно: щавеля 750 г, зеленого лука – 150 г, зелени укропа – 10 г, зелени петрушки – 10 г, соли – 10 г, воды – 300 г.

Существует и такой способ заготовки щавеля впрок. Листья моют, нарезают ножом из нержавеющей стали или с помощью овощерезки, перемешивают с солью (10% к весу сырья) и укладывают в горячие, стерилизованные в духовке или над кипящим чайником стеклянные банки. Поверх щавеля в банки насыпают еще слой соли и тотчас закатывают металлическими крышками или закрывают полиэтиленовыми.

Можно пользоваться специальными банками для домашнего консервирования со стеклянными крышками, которые имеются в продаже. Законсервированный таким образом щавель не требует дополнительной стерилизации. Его хранят в холодильнике или где-либо в холодном месте.

Из щавеля готовят консервы и без добавления соли. Целые или резаные, хорошо вымытые листья выдерживают 5 минут в кипящей воде, сразу же укладывают в горячие стеклянные банки и стерилизуют 60 минут в кипящей воде, после чего банки закатывают.

ХРАНЕНИЕ ЛУКА

Ящики с луком должны храниться в самом сухом уголке помещения.

Можно рассыпать луковицы на полке слоем в 30–40 см, покрыв сверху сухой шелухой.

Небольшие луковичные косы для ежедневного употребления подвешиваются в кухне у плиты.

В комнатных условиях хорошо хранится лук-севок. Чем острее лук, тем лучше он сохраняется.

Маринады готовят из белокочанной, краснокочанной, цветной капусты, огурцов, кабачков, зеленых и красных помидоров, грибов, фасоли, а также из ягод и фруктов.

Качество маринадов во многом зависит от уксуса. Наиболее вкусны маринады, приготовленные на виноградном уксусе или на уксусе, настоенном на ароматических травах. Крепкий 6-процентный уксус разводят наполовину водой, после чего добавляют пряности (лавровый лист, кориандр, мускатный орех, душистый и горький перец, корицу, гвоздику), соль и сахар. Все это кипятят и дают остыть.

Подготовленные овощи, фрукты и ягоды укладывают в стеклянные банки и заливают холодным маринадом.

Чтобы избежать плесени, поверх маринада наливают тонкий слой растительного масла и закрывают банку пергаментной бумагой, намоченной в водке. Хранить маринады следует в сухом прохладном месте.

На 1 л уксуса требуется столовая ложка специй. Их опускают в уксус в марлевом узелке и кипятят. Перед тем как залить уксусом приготовленные банки с овощами, фруктами или ягодами, вынимают из него узелок со специями, развязывают и распределяют специи по банкам, которые затем заливают уксусом и закрывают. Закрывая банки металлическими крышками, надо следить за тем, чтобы уксус не касался крышки, а поэтому нельзя наливать банки доверху.

Маринованная свекла. Заготовив ее впрок, вы в любой момент будете иметь под рукой неплохой гарнир к горячим и холодным мясным и рыбным (особенно жирным) блюдам. Она выручает хозяйку при приготовлении свекольника, борща, винегрета, салата и значительно улучшает их вкус.

Готовить ее надо так: вареную или печеную свеклу очистить, нарезать кусочками и уложить в стеклянную банку. На литр воды добавить 6–8 горошин черного перца, лавровый лист, 3–6 гвоздичек, уксус, соль и сахар по вкусу. Все это перекипятить и, остудив, залить свеклу. Хранится маринованная свекла довольно долго.

Заготовить можно и рассол из свеклы, который применяют затем для приготовления борща. Для этого красную свеклу нужно очистить, разрезать пополам, положить в стеклянную посуду. Залить теплой кипяченой водой, положить корку черного хлеба и поставить в теплое место.

Через 4–5 дней рассол поставить в холодильник или погреб и использовать по мере надобности.

Испечь 2–3 свеклы, мелко нашинковать, залить рассолом по вкусу, поставить на час в теплое место и потом добавлять к борщу.

Маринованная морковь. Молодые корнеплоды моют, отрезают ботву, вырезают поврежденные места и бланшируют в подсоленной воде 2–5 минут (в зависимости от толщины моркови).

Затем морковь разрезают на кусочки (можно фигурные) и укладывают в стеклянные банки, заливают маринадом.

На 10 кг заливки берут 600–900 г сахара, 500 г соли, 150–250 мл уксусной эссенции. Воды доливают до общего веса заливки 10 кг. Эссенцию добавляют в последнюю очередь. В каждую бутылку кладут лавровый лист, несколько горошин черного перца, душистый перец, корицу, гвоздику по вкусу. Пол-литровые банки стерилизуют 15–16 минут в кипящей воде.

Маринованный лук. Лучше всего мариновать мелкий лук – выборок или севок сладких или полусладких сортов. Крупные луковицы маринуют, разрезав пополам или на четвертинки. Лук очищают, отрезают корневую часть и удаляют шейку. Затем моют в холодной воде и бланшируют 2 минуты. После этого лук раскладывают в банки и заливают маринадом (5–9 процентов сахара, 5,5 процента соли, 1,5–2,6 процента уксусной эссенции). Добавляют в маринад пряности – лавровый лист, хрен, горошки черного перца, семена белой горчицы. Банки стерилизуют 8–10 минут, затем закатывают.

Маринованная фасоль. Подготовленную фасоль погружают в кипящую воду на 3–5 минут, охлаждают в холодной воде и заливают горячей маринадной заливкой. На 10-литровую банку требуется 7 кг фасоли и 3 кг заливки. Затем банки пастеризуют и укупоривают. Пастеризация продолжается 25 минут при 85 градусах.

Засолка сладкого перца. Его можно заготовить впрок в соленом виде с пряностями и без них, зафаршировать или засолить с другими овощами (огурцами, помидорами), при этом перец должен составлять примерно 1/5 всех овощей. Перед засолкой стручки перца опускают на 2–3 минуты в кипящую воду. Без пряностей его заливают рассолом (7-процентным раствором соли), для чего 700 г соли растворяют в ведре воды. Для засолки перца с пряностями применяют 6-процентный солевой раствор (600 г соли на ведро воды). В него можно добавить чеснок – 2 г, лавровый лист – 15 листиков, перец душистый – 10 горошин (из расчета на 10 кг перца 10 л воды). Из воды, соли и пряностей предварительно варят рассол, который охлаждают, фильтруют и заливают им перец.

Фаршированный перец. Для 10 кг перебранного, вымытого в холодной воде перца готовят фарш из 2,5 кг петрушки, 1,3 кг сельдерея, 4 кг моркови, 400 г лука. Понадобится еще 40 г сахара (4 чайные ложки). Можно положить и корицу (1,5 чайной ложки), 25 горошин горького перца. У петрушки и сельдерея используют только коренья. Их вместе с морковью выдерживают 3 минуты в кипятке, очищают от кожицы, нарезают столбиками, лук режут кружочками, солят по вкусу (примерно 200 г соли на 10 кг фарша), перемешивают, обжаривают в масле и начиняют перец. Фарш закладывают через продольный разрез, который делают на плодах перца. Семена и плодоножки не удаляют. Опускают в кипяток на 2–3 минуты пучок сельдерея, а затем обвязы-

вают им каждый нафаршированный плод. Подготовленный таким образом перец плотно укладывают в посуду для засолки, закрывают салфеткой, сверху кладут подгнетный круг, груз и заливают рассолом из воды, соли и пряностей.

Фаршированные баклажаны. Предварительно баклажаны бланшируют, то есть погружают на 5 минут в кипящий рассол (500 г соли на ведро воды), охлаждают, режут вдоль, не доходя до плодоножки, начиняют заготовленным фаршем, перевязывают ниткой, плотно укладывают в тару и заливают рассолом (400 г соли на ведро воды) либо томатной заливкой, приготовленной из отбракованных при сортировке помидоров. На 10 кг баклажанов ее потребуется 7 кг. В заливку можно добавить 25 г лаврового листа. Фарш готовится из отварной моркови (1,5 кг), корня петрушки (1 кг), сладкого перца (0,5 кг), чеснока (200 г). Их режут, перемешивают, солят и перчат по вкусу. Через 35 дней баклажаны будут готовы к употреблению. Салфетку, кружок и гнет надо периодически промывать, чтобы не появилась плесень.

Сок из рябины. Плоды рябины — настоящая кладовая витаминов. Витамина С в ней больше, чем в лимонах. Есть в рябине и витамин Р, каротин, органические кислоты, сахар, дубильные вещества. Весной и зимой, когда не хватает витаминов, воспользовавшись сушеными или консервированными плодами, можно восполнить этот недостаток.

В черноплодной рябине содержатся те же витамины, что и в обыкновенной, а также фосфор, медь, марганец, магний, железо, йод.

Дикая лесная рябина да и многие садовые сорта горчат. Для получения доброкачественного сока хороши невежинские, моравские сорта, мичуринские — Бурка, Десертная и черноплодная рябина. Для приготовления сока плоды отделяют от кистей, бланшируют в кипящей воде 2—3 минуты и сразу же, пока они горячие, протирают через сито. Еще лучше пропустить рябину через соковыжималку. В готовый сок добавляют кипящий сахарный сироп (250 г сахара на 1 л воды или яблочного сока). Для садовых сладкоплодных рябин сироп и сок берут в равных количествах, для черноплодной — на 2 стакана сока 1 стакан сиропа. Смесь кипятят в течение минуты, разливают в банки или бутылки, ошпаренные кипятком, и закупоривают.

Сок черноплодной рябины особенно вкусен с холодным молоком.

Заготовка рябины для киселей и компотов. Отобранные, тщательно вымытые плоды рябины укладывают в чистые банки, заливают кипящей водой или кипящим рябиновым соком: трехлитровые банки не доливают до верха на 3 см, литровые — 1,5—2 см. Банки прикрывают металлическими крышками и стерилизуют в кипящей воде: литровые — 10, двухлитровые — 15, трехлитровые — 20 минут. После этого банки закупоривают.

Клюква впрок. Зрелые и неповрежденные ягоды до весны можно держать на балконе. До наступления холодов ее кладут

в воду. С наступлением морозов воду сливают, а замороженные ягоды перекладывают в корзину – они сохраняют вкус и питательные вещества.

Маринад из брусники. Маринованная брусника хороша в сочетании с грушами или яблоками. На 1кг брусники обычно берут 0,5 кг яблок или груш. Разрезанные на 4 части груши или яблоки бланшируют в кипящей воде: груши – 4–5 минут, яблоки – 1–2 минуты и охлаждают в холодной воде. Их можно перемешать, а можно переложить в банку рядами.

Сироп готовят из расчета 2,5 стакана воды (630 г), 120 г столового уксуса, 10 столовых ложек сахарного песка, 1/3 чайной ложки соли. Из пряностей кладут корицу, гвоздику, душистый перец. Сироп (без уксуса) кипятят в эмалированной посуде, а потом добавляют уксус. Если влить его раньше, при кипячении он улетучится. Если столовый уксус заменяют уксусной эссенцией, ее понадобится всего 15 г, причем в сироп в этом случае необходимо добавить еще два стакана (400 г) воды. Маринад охлаждают и заливают в банки. Литровые банки пастеризуют 15 минут, двухлитровые – 25 минут, трехлитровые – полчаса или стерилизуют в кипящей воде в течение 3 минут от начала кипения. Затем крышки закатывают.

Мармелад из крыжовника. Спелые, хорошо промытые ягоды крыжовника кладут в таз, заливают водой и варят на малом огне, помешивая и растирая деревянной ложкой до тех пор, пока пена не соберется к центру таза. После этого массу перетирают через сито, чтобы отделить зернышки.

На 1 кг пюре берут 600–800 г сахара и снова варят до загустения массы. Готовый мармелад раскладывают по формам и хранят закрытым в прохладном месте.

Воды добавляют 1–2 стакана на 1 кг ягод.

Ягоды в собственном соку. Их можно делать совсем без сахара или добавлять небольшое количество его для вкуса.

Ягоды перебирают, промывают и кладут в кастрюлю, предварительно налив в нее немного воды (на 2–3 см). Закрыв плотно крышкой, нагревают и кипятят 2–3 минуты, после чего ягоды вместе с образовавшимся соком выливают в стеклянную банку, предварительно тщательно вымытую и ошпаренную кипятком, герметически укупоривают и, перевернув, охлаждают. Стерилизовать не надо. На литровую банку достаточно 650–700 г ягод.

Если ягоды консервируют с сахаром (а лучше с сахарной пудрой), то на литровую банку его берут 100–150 г. Ягоды засыпают сахаром и стерилизуют в банке при температуре 100 градусов в течение 5 минут (малину, землянику и клубнику – 3 минуты), после чего банки укупоривают.

Хранить плодово-ягодные консервы рекомендуется в сухом прохладном месте, не допуская их замерзания.

Если крышка вздулась, а сироп помутнел и появилась плесень, компот есть нельзя.

При правильном консервировании потери витаминов бывают минимальными. В законсервированных плодах удается сохранить до половины содержащегося в них витамина С, а потери каротина и витаминов группы В, как правило, не превышают 20 процентов. Минеральные соли в ягодах и фруктах, а также в овощах сохраняются полностью.

СОЛЕНИЕ ГРИБОВ

Есть три способа соления грибов: сухой, холодный и горячий. При сухом способе грибы солят в бочке, на ее дно кладут соль и специи, а затем рядами сырые грибы (едкие предварительно вымачивают), пересыпая их солью. Наполнив бочку, ее закрывают специями, крышкой и кладут гнет. Через 2–3 дня, когда грибы дадут сок и осядут, специи отодвигают, а на грибы кладут сверху новую порцию. И так,пока бочка не наполнится.

Холодный засол отличается от сухого тем, что в бочку кладут не всю необходимую на количество грибов соль, а только часть ее, добавляя остальную в виде холодного раствора. Когда нет условий для вымачивания грибов, их засаливают горячим способом: отваривают, обдают холодной водой и солят с добавлением специй.

Листья и корни хрена, положенные в грибы при засолке, не только придают им пряную остроту, но надежно защищают от порчи. Зеленые веточки черной смородины придают грибам аромат, а листья вишни и дуба – аппетитную хрусткость и крепость.

Засоленные любым способом грибы можно употреблять в пищу, когда они пройдут период ферментации: рыжики – через 7–10 дней, грузди, подгруздки – 30–35, волнушки, белянки – 40, прочие – 50–60 дней.

СУШКА ФРУКТОВ И ЯГОД

Яблоки и груши. Для сушки пригодны осенние и некоторые летние сорта яблок (Апорт, Антоновка обыкновенная, Пепин литовский, Титовка осенняя и др.). Груши лучше сушить те, которые содержат немного твердой ткани: Бергамот, Лесная красавица, Бессемянка, Лимонка, Ильинка, мичуринские сорта. Перед сушкой плоды моют, сортируют. Мелкие сушат целиком, крупные – режут на половинки и четвертинки. При сушке груш, обработанных раствором и сернистым газом, с них обязательно снимают кожицу.

Яблоки нарезают кружками, дольками, четвертинками или половинками. Ставят сушить яблоки и груши по отдельности. Чтобы сухофрукты не потемнели, нарезанные яблоки выдерживают в течение 3 минут в 1,5-процентном солевом растворе (150 г соли на ведро воды) или в течение 2 минут – в 0,1-процентном водном растворе сернистой кислоты (1 г кислоты на 1 л воды). Можно окуривать яблоки серой в течение 10 минут (2 г серы на 1 кг яблок). Груши погружают на несколько минут в 2-процентный

кипящий раствор каустической соды с последующей тщательной промывкой под краном или душем.

Яблоки и груши сушат в печи при температуре 85 градусов. Каждые полтора-два часа плоды вынимают из печи и перемешивают. В конце сушки поддерживают температуру 50–55 градусов. О готовности яблок можно узнать по их плотности. Если кружочки не раздавливаются при нажиме на них пальцем, значит они готовы. Груши после сушки должны быть мягкими и эластичными. Иногда на них образуется легкий белый налет, это допустимое явление. Яблоки сохнут неравномерно, поэтому их сначала укладывают в ящики и выдерживают там две недели, чтобы они приобрели одинаковую влажность, и уж потом упаковывают в небольшие мешки на длительное хранение.

Груши при упаковке нужно прессовать – это способствует их лучшей сохранности.

Сливы. Можно сушить перезрелые или зрелые сливы сортов Венгерка (итальянская, ажанская, обыкновенная), Анета, Голджи черная, Екатерининская, Сочинская. Снятые для сушки сливы надо обязательно сортировать по размерам. Плоды моют, по желанию бланшируют (для ускорения сушки и улучшения качества) в 0,5-процентном растворе каустической соды (50 г на ведро воды) при температуре до 90 градусов в течение полминуты, после чего быстро погружают в холодную воду и раскладывают для сушки. Сначала сливы, разложенные слоем в сита, провяливают на солнце, затем досушивают в печи при температуре не выше 55 градусов. Через 3–4 часа, когда плоды начнут морщиться, их вынимают, перемешивают и охлаждают. Затем продолжают сушку при температуре 65–70 градусов в течение 5 часов. После этого снова вынимают, охлаждают, перемешивают и досушивают при температуре 80–90 градусов в течение 4–5 часов. Готовые сливы имеют синевато-черный цвет, блестящую кожицу. Косточка должна свободно перекатываться.

Алыча и ткемаль. Эти фрукты сушат так же, как и сливы. Готовая продукция жестче слив, имеет кислый вкус.

Абрикосы. Для сушки отбирают зрелые, но еще твердые плоды. Их моют, сортируют, удаляя поврежденные и недозрелые. Целые высушенные плоды с косточками называют урюком. Перед сушкой их, как правило, окуривают серой (2 г серы на 1 кг абрикосов). Если абрикосы окурить в течение 2 часов серой, подвялить и удалить косточку, выдавив ее через прорез со стороны плодоножки, получится кайса.

Сушеные абрикосы без косточек, которые перед сушкой разрывают или разрезают на две половинки и тоже окуривают серой в течение 2 часов, называют курагой. Продолжительность сушки на солнце разрезанных плодов – 4–7 суток, целых – 5–8 суток.

Персики. Их сушат так же, как и абрикосы, с косточками, либо делают персиковую курагу или кайсу. Для сушки пригодны сладкие или кисло-сладкие сорта.

Вишня, черешня. Ягоды в дуршлаге опустить на 7 секунд в кипящий раствор (на 1 л воды 1/2 чайной ложки питьевой соды) или 1–3 минуты подержать над паром. Затем обдать холодной водой, уложить на металлические сита и поместить в духовку при температуре 50 градусов. К концу сушки температуру надо повысить до 75 градусов. Дверцу духовки держать все время приоткрытой. Сушка длится 8–10 часов. Время "потения" 3–4 недели.

Виноград. Сушат его вполне зрелым, по возможности оставляя на кустах до полного увядания. Зрелые гроздья сортируют, удаляя подгнившие и поврежденные ягоды, и ставят сушить в лотках на солнце или в тени, периодически переворачивая, в течение 3 дней. Хорошо высушенные ягоды должны легко отламываться от веточек. После сушки виноград провеивают на ветру, сгребая предварительно в кучки, и лишь потом укладывают для хранения. При сушке в тени получается продукт более высокого качества. Некоторые сорта винограда перед сушкой рекомендуется подвергать специальной обработке: 3–4 секунды подержать в кипящем щелочном растворе (10 г поташа и 5 г извести на 1 л воды). После этого ягоды тщательно промывают холодной водой.

Шиповник. Плоды сушат сразу после сбора (в сентябре-октябре, когда в них накапливается наибольшее количество аскорбиновой кислоты). Ягоды перемывают холодной водой, дают ей стечь, затем раскладывают на сита и ставят в печь или духовку. Сушат шиповник при температуре 50 градусов. Продукт готов, если ягоды при надавливании ломаются на кусочки.

Ягоды. Из ягод лучше всего сушить чернику, черную смородину, малину, ежевику, землянику, черемуху. Сушат их в печах при невысоких температурах (при сушке на солнце они портятся). Продукция готова, когда из 10 кг свежих ягод получится 1–1,5 кг сушеных. Рябину собирают для сушки после первых заморозков. Сначала ее хранят в свежем виде на чердаке, развешивая кистями, и лишь потом уже сушат в печи при небольших температурах.

ЧТОБЫ СОХРАНИТЬ ВИТАМИНЫ...

Овощи, фрукты и зелень являются источником витамина С. В зависимости от содержания аскорбиновой кислоты их можно подразделять на следующие группы:

продукты наибольшей С-витаминной активности (300 мг и более в 100 г продукта) – шиповник, черная смородина, черноплодная рябина и др.);

продукты повышенной С-витаминной активности (100–130 мг в 100 г) – петрушка, укроп, хрен и др.;

продукты высокой С-витаминной активности (30–50 мг в 100 г) – зеленый лук, цветная капуста, помидоры, щавель, клубника, крыжовник, апельсины и др.;

продукты средней С-витаминной активности (8–15 мг в 100 г) – дыня, картофель, свекла, лук репчатый и др.;

продукты низкой С-витаминной активности (3–7 мг в 100 г) – арбузы, морковь, огурцы, тыква, абрикосы, бананы, виноград, груши, сливы, смородина белая, яблоки.

Витамины в плодах распределены неравномерно. В цитрусовых (лимонах, апельсинах, мандаринах, грейпфрутах) содержание аскорбиновой кислоты и других витаминов в кожуре в 2 раза больше, чем в мякоти. Например, в 100 г кожуры лимона витамина С содержится около 150 мг, а в таком же количестве мякоти – только 50 мг.

В кожице свежего огурца во много раз больше витаминов, чем в его мякоти.

Наружные листья свежей белокочанной капусты и салата богаче витаминами, чем внутренние.

В горохе, фасоли больше витаминов содержится в створках стручка. А вот в яблоках, грушах, в картофеле витаминов больше в мякоти, чем в кожуре.

В сладком болгарском перце, в помидорах содержание витамина С и каротина снижается в направлении от основания к вершине.

Чтобы сохранить витамин С в овощах и фруктах при обработке и варке, необходимо соблюдать следующие правила:

очищать и нарезать овощи только ножом из нержавеющей стали и непосредственно перед их употреблением;

овощи опускать в кипящую воду небольшими порциями;

кастрюлю плотно накрывать крышкой, оставляя между нею и поверхностью жидкости незначительное пространство. Если не соблюдать это правило, в тушеной капусте, например, сохраняется только 30 процентов витамина С, а в картофельном пюре – менее 20 процентов. Исключение составляет только фасоль. Тушат ее в открытой кастрюле, иначе она почернеет;

следить, чтобы овощи не разваривались;

готовый суп не оставлять открытым;

вареные или тушеные блюда сразу же подавать на стол.

Если овощное блюдо готовится на несколько дней, то подогревать следует только порцию, предназначенную для употребления и подачи к столу.

Не следует оставлять вымытые овощи и фрукты в воде – достаточно накрыть чистым полотенцем, иначе часть витаминов и минеральных солей в воде разрушится или растворится. Очищенная картошка, например, за день теряет в воде почти 20 процентов витамина С, а нарезанный шпинат за час – 34 процента.

Только цветную капусту можно положить на полчаса в воду с солью или уксусом, чтобы очистить от насекомых и гусениц.

Сырые плоды и овощи не следует держать на солнце: солнечный свет также разрушает витамины. Не надо оставлять на

свету и блюда, приготовленные из продуктов, содержащих витамины, например салат из сладкого перца, зеленого лука, компоты из кураги. Хранить их необходимо в закрытой посуде в холодильнике, погребе.

В овощах лучше сохраняются витамины, если их жарить в обильном жиру. Покрывая ломтики овощей, жир предохраняет их от соприкосновения с кислородом воздуха, который разрушает витамин С.

Обжаривать овощи лучше всего на растительном масле, а не на животном жиру. Горох и фасоль можно готовить как на растительном, так и на животном жиру.

На пару варить овощи нецелесообразно: при таком способе варки меньше теряются минеральные соли, но больше разрушаются витамины.

Вода, в которой варились овощи, содержит витамины, поэтому ее рекомендуется использовать для приготовления супов, соусов.

Важно не переваривать овощи. Длительная кулинарная обработка, долгое хранение готовых блюд, особенно в тепле, ведут к разрушению витамина С. Так, в картофельном супе через три часа после приготовления витамина С остается 60 процентов, а через шесть – он полностью разрушается. По той же причине не рекомендуется разогревать блюда из картофеля.

Спаржу, стручки фасоли и гороха, шпинат варят недолго на пару или в кипящей воде – так аскорбиновая кислота меньше подвергается разрушению.

Овощи желтой и оранжевой окраски (морковь, сладкий красный перец) отличаются высоким содержанием каротина. Если их переварить, то каротин перейдет в воду, придав ей яркую желтую окраску, а овощи побледнеют. Поэтому овощи варят быстро на пару или в кипящей воде в плотно закрытой посуде. Так же варят свеклу, добавляя в воду небольшую дозу уксуса, лимонного сока или кислых яблок, чтобы сохранить ее естественную окраску.

Белые овощи (картофель, цветную капусту, лук, кольраби) варят быстро, опуская в кипящую воду.

Воду сливают раньше, чем сварятся овощи (примерно после 15 минут кипения). При слабом нагреве доводят картофель до готовности паром, образующимся в плотно закрытой кастрюле.

Сколько нужно воды для варки овощей? При варке в открытой посуде на 1 кг овощей требуется 3–4 л воды, в закрытой – овощи покрывают водой не более чем на 1–1,5 см. Чем меньше воды, тем меньше теряется питательных веществ.

Овощи нужно варить в подсоленной воде (10 г соли на 1 л воды) – это сохраняет полезные для человеческого организма

соли калия. Исключение представляют свекла и стручки гороха, они при варке в соленой воде приобретают неприятный вкус.

В жареном картофеле потери витамина С составляют 20–25 процентов, а в картофельном пюре – 70–78 процентов. В супе картофель теряет почти половину содержащегося в нем витамина С, при тушении – 80 процентов.

Картофель, сваренный в кожуре, сохраняет 75 процентов витамина С, очищенный и сваренный целыми клубнями – 60–70 процентов, а нарезанный кусочками – 35–50 процентов.

В эмалированной посуде с неповрежденной эмалью витамин С сохраняется лучше, чем в медной и железной.

Не рекомендуется размалывать овощи в мясорубке, растирать, лучше пользоваться алюминиевой или пластмассовой теркой.

Полезно чаще включать в рацион питания салаты из капусты, особенно краснокочанной. У нас, как правило, используют только белокочанную капусту и редко употребляют краснокочанную, а как раз она более питательна, не менее вкусна и нежна, богата витамином С. Для приготовления питательного салата берут плотный вилок краснокочанной капусты, мелко шинкуют, протирают с солью до появления сока, добавляют по вкусу кислоту (лимонную или уксусную), заливают растительным маслом.

Белокочанная капуста теряет в супе 93–95 процентов витамина С, а при тушении в течение часа – 20–50 процентов.

Квашеная капуста в щах теряет 70 процентов витамина С, а при тушении – 20–65 процентов.

Чтобы в овощных супах сохранилось больше витамина С, рекомендуется заправлять их мукой и не доливать водой, даже кипяченой.

Не все знают, как много достоинств у шпината. В его состав входят большой ассортимент солей, калий и железо. В нем содержатся витамины С и Р, каротин и витамины группы Б. Особенно много в шпинате витамина Р.

Некоторые проходят мимо, увидев на прилавке лук-порей, сельдерей или кольраби. А между тем лук-порей по своим свойствам близок к зеленому луку. К тому же это ценный продукт, придающий оригинальный вкус различным блюдам.

Сельдерей богат витамином К, минеральными веществами, в консервированном и сушеном виде хорошо сохраняется до весны.

Не все знают, что богатая витамином С и калием капуста кольраби является прекрасным компонентом для приготовления супов и вторых блюд.

Ценную услугу оказывают нам зимой сушеный шиповник, пюре из черной смородины с сахаром, фруктовые, овощные и

ягодные соки. Для получения одного стакана настоя шиповника (такая порция удовлетворяет суточную потребность в витамине С) столовую ложку сушеных (лучше измельченных) плодов шиповника заливают стаканом кипяченой воды и кипятят в эмалированной кастрюле 10 минут, после чего настаивают в течение суток в той же кастрюле с закрытой крышкой. Перед употреблением настой следует процедить.

Но лучше приготовить настой шиповника в термосе. Плоды надо промыть, затем в ступке или ножом измельчить, засыпать в термос, залить крутым кипятком (из расчета 1 столовая ложка плодов на стакан кипятка), плотно закрыть пробкой. Лучше всего это делать с вечера и настаивать плоды в течение 6–8 часов. Неизмельченные плоды настаивают немного дольше – 10–12 часов. Утром настой процеживают через сложенную вчетверо марлю, плоды отжимают.

В таком напитке содержание витамина С и Р в несколько раз превышает содержание этих витаминов в настоях, приготовленных в обычной посуде.

Хранить плоды шиповника лучше всего в стеклянной посуде в темном месте, так как от действия солнечного света витамин С разрушается.

Не рекомендуется держать плоды шиповника в полиэтиленовом пакете – они могут "задохнуться", заплесневеть. По этой же причине стеклянную банку нужно сверху завязывать марлей, а не закрывать плотно крышкой.

Настой шиповника хорошо добавлять в холодные супы, особенно фруктовые, а также в компот и кисели.

Витамин А называют витамином красоты: он придает блеск глазам и волосам, свежесть губам, делает кожу гладкой. Витамин А нужен всем.

Больше всего витамина А содержится в рыбьем жире и печени, а также в сметане, масле, сыре, молоке, яичном желтке, петрушке, помидорах, моркови, дыне, зеленом горошке, шпинате и салате.

Витамин А растворяется в жирах, а не в воде, поэтому в богатые им овощи следует добавлять немного жиров. Тертая морковь со сметаной или маслом, например, полезнее, чем без них. Продукты, содержащие витамин А, не следует держать на солнце, на свету, на воздухе. Сметану, масло, молоко нужно обязательно закрывать крышками.

Витамин А – защитник кожи, слизистых оболочек. Если его недостаточно в организме, человек плохо видит в сумерках и ночью, кожа становится сухой, шелушится. Часто возникает и сухость слизистых оболочек, что вызывает кашель, трахеиты.

Источником каротина (провитамина А), из которого в организме образуется витамин А, служат овощи и зелень. Как и витамин А, каротин лучше усваивается вместе с жирами.

В сутки человеку достаточно 1,5 мг витамина А. В аптеках витамин А продается в виде драже, масляного раствора, медицинского рыбьего жира. Зимой и весной полезно принимать 1–2 горошины драже, 1 столовую ложку рыбьего жира или 1–2 мг концентрата (масляный раствор) в день.

Витамина В много в дрожжах, нежирной свинине, молоке, желтке. Этот витамин регулирует в организме равновесие углеводов, жиров, воды. Особенно он нужен тем, у кого на коже прыщики, гнойные угри.

Витамин B_2 содержится в дрожжах и молоке. Недостаток этого витамина вызывает сильное выпадение волос, воспаление кожи, появление угрей.

Витамином B_{12} богаты горох, картофель, помидоры, морковь, капуста, яйца, молоко. Полезен при воспалительных процессах кожи и выпадении волос, предупреждает появление седины.

Витамины группы В и РР содержатся в мясе, рыбе, яйцах, молоке, пшеничном и ржаном хлебе и некоторых крупах (овсяной, гречневой) и особенно много в пекарских и пивных дрожжах. Чтобы дрожжи не вызывали вздутия кишечника, перед употреблением их надо измельчить, растереть, обдать крутым кипятком и оставить на два часа в той же посуде, после чего их можно добавлять в борщ, щи и другие блюда.

Суточная потребность нашего организма в витаминах B_1 и B_2 – около 2 мг. Однако при тяжелой физической работе, занятиях спортом, во время беременности витамина B_1 требуется больше, а при обильной белковой пище возрастает потребность в витамине B_2.

Хорошо известен всем витамин D. Основные его источники: яичный желток, сливочное масло, печень и жир морских рыб. Недостаток этого витамина особенно вреден для детского организма. У детей развивается рахит, нарушается процесс образования костей и зубов. Средняя суточная потребность в витамине взрослых и детей – 500–1000 международных (МЕ) или интернациональных единиц. Выпускается он в масляном растворе (в 1 мл 10000 или 50000 МЕ) и спиртовом (в 1 мл – 200000 МЕ), а также в виде драже (по 300 или 500 МЕ). Человек получает его с пищей. Витамин D образуется в коже под действием ультрафиолетового облучения. Таким образом, удовлетворение суточной потребности в витамине D зависит не только от пищи, но и от пребывания на солнце. Поэтому детям, а также людям, работающим в шахтах, подводникам, полярникам полезны аптечные препараты этого витамина в виде драже или рыбьего жира.

ДРОЖЖИ

Лечебные и пищевые достоинства дрожжей как пекарских, так и пивных не нуждаются в рекомендации. Они богаты белком и витаминами. В прессованных дрожжах содержится около 16

процентов белков, а в сухих – до 50%. Белки дрожжей по качеству близки к белкам мяса, рыбы, молока и других продуктов животного происхождения. Особое значение приобретают дрожжи как ценнейший источник витаминов, прежде всего группы В.

В дрожжах содержится вещество эргостерол, которое при воздействии ультрафиолетовых лучей переходит в витамин D, являющийся, как уже говорилось ранее, профилактическим и лечебным средством при рахите.

Дрожжи рекомендуются при малокровии, упадке сил после перенесенных заболеваний или хирургических операций, при гнойничковых заболеваниях кожи, диабете, ревматизме и т.п. Употребляются сухие, прессованные и жидкие дрожжи. Перед употреблением в пищу дрожжи следует хорошо протереть или проварить, прожарить.

Сироп из дрожжей. Прессованные пекарские дрожжи (их продают в продовольственных магазинах) измельчить, залить теплой водой и, растирая комки, тщательно размешать до получения однородной массы, довести до кипения (на небольшом огне) и кипятить, помешивая, до образования густой сиропообразной светло-коричневой массы. Сироп можно добавлять к первым блюдам. Он придает приятный грибной вкус.

Крупа из дрожжей. Прессованные пекарские дрожжи растереть с небольшим количеством воды до получения массы, напоминающей сметану, вылить на сковороду, смазанную жиром, и на малом огне выпаривать воду. Образуются темно-коричневые комочки. Добавить 5–10 г сливочного масла на 100 г дрожжей и варить, после чего дрожжевые комочки растирают до получения сухой крошки, напоминающей крупу. Крупу можно добавлять к кашам, запеканкам и пудингам.

Дрожжевой паштет. 100 г прессованных дрожжей тщательно растирают с 2 г поваренной соли и небольшим количеством воды до получения консистенции густой сметаны, высыпают 1 чайную ложку муки, выкладывают на сковородку, добавив 15 г масла, 15–20 г нарезанного лука и жарят до получения паштетной массы. К паштету, если он очень вязкий, рекомендуется добавить 10–15 г истолченных сухарей.



Готовим вкусно и питательно

Кулинарию можно назвать своего рода наукой. Наукой о питании. Она изучает рациональные способы и приемы приготовления пищи, свойства различных продуктов. Подчас важно не столько то, какие продукты и в каком количестве мы возьмем, чтобы получился, скажем, вкусный борщ или солянка, сколько то, как, в какой последовательности мы будем класть овощи, через какие промежутки времени будем это делать. Имеет значение даже то, когда будет посолено блюдо – в начале или в конце варки, в какой посуде оно сварено. Надо знать, какие специи улучшат вкус, а от каких следует отказаться.

Приготовляя то или иное блюдо, надо заботиться не только о том, чтобы оно было приятно на вкус и привлекательно внешне, важно прежде всего, чтобы оно не утратило питательных веществ и особенно витаминов.

Больше всего витаминов сохранятся при варке на пару. Для этого на дно кастрюли ставят специальную сетчатую подставку на ножках (при отсутствии ее можно воспользоваться дуршлагом). Воды наливают немного: она не должна покрывать сетку. На подставку или дуршлаг кладут рыбу, котлеты, картофель и т. д., а посуду плотно закрывают крышкой. При кипении образуется пар, на котором и варится пища.

Варить можно и в водяной бане. Для этого кастрюлю с продуктами ставят в большую посуду, наливают воду так, чтобы она на 3–5 см не доходила до краев маленькой кастрюли. Затем обе кастрюли ставят на огонь, закрыв большую крышкой

Припускание – это тоже один из кулинарных приемов. Продукты кладут в плотно закрытую посуду и добавляют немного воды или бульона. Некоторые овощи (тыква, кабачки, помидоры, шпинат, щавель) выделяют много собственного сока, поэтому в них воду добавлять не надо. А вот мясо, рыбу, морковь, капусту обязательно припускают с жидкостью, а иногда добавляют жир. На 1 кг продукта добавляют 1 стакан воды или бульона и 20–50 г жира.

Тушат продукты тоже в плотно закрытой посуде с небольшим количеством жидкости. Некоторые продукты перед тушением лучше предварительно обжарить, например мясо, капусту, и при тушении добавить репчатый лук, морковь, петрушку, различные пряности.

Жарить можно на плите и в духовом шкафу, в закрытой или открытой посуде. Посуда для жарения должна иметь достаточно толстое, ровное и гладкое дно. Хороши для этой цели литые алюминиевые и чугунные сковороды и жаровни. Приготовленные к жарению продукты рекомендуется класть на сковороду с хорошо разогретым жиром, но он не должен дымиться, иначе вы испортите все блюдо. Один кусок мяса или рыбы лучше жарить на небольшой сковородке, а если ее нет, то на свободном месте на большой сковороде следует изжарить пару картофелин.

Пирожки, пончики, хворост, картофель, рыбу в сухарях жарят во фритюре – большом количестве жира. При этом жир нагрева-

ется до 180 градусов. Такую высокую температуру лучше всего выдерживает свиное и говяжье топленое сало. Для жарения мучных изделий хорошо добавить рафинированное подсолнечное масло. Сливочное масло и маргарин для фритюра непригодны, так как они сразу начинают гореть и дымиться.

Чтобы сохранить в пище витамины А и С (на остальные витамины кулинарная обработка мало влияет), надо придерживаться следующих правил:

чиститв и резать овощи ножом из нержавеющей стали и непосредственно перед их приготовлением;

очищенные и нарезанные овощи и зелень не оставлять на длительное время в воде;

кастрюлю плотно накрывать крышкой, поднимать крышку как можно реже;

готовый суп не оставлять открытым;

если блюдо готовится на несколько дней, то подогревать следует только порцию, предназначенную для подачи к столу;

блюдо, приготовленное в алюминиевой кастрюле, следует переложить в эмалированную или стеклянную посуду.

Еще несколько советов, без знания и выполнения которых вряд ли приготовленное вами блюдо будет и аппетитным, и калорийным, и полезным...

Перед закладкой в суп морковь, петрушку, сельдерей, лук рекомендуется разрезать пополам и поджаривать со стороны разреза на сковородке.

Кислота замедляет варку овощей. Поэтому уксус, томат-пюре, томат-пасту, лимонную кислоту и свежие помидоры добавляют, когда овощи почти готовы.

Готовить овощи лучше в эмалированной посуде и не раньше, чем за полчаса до подачи к столу.

Несколько капель только что выжатого лимонного сока придают замороженным и консервированным овощам и фруктам свежесть и сочность, улучшают вкусовые и питательные свойства блюд.

Щепотка сахара, добавленная в воду, в которой варятся овощи, значительно улучшает их вкус.

Чтобы овощи не переваривались, их надо класть в кастрюлю не все одновременно, а в такой последовательности: сначала свеклу, затем морковь, капусту и, наконец, картофель. Помидорами или томат-пастой суп заправляется, когда он почти готов.

Пассеруют овощи в такой последовательности: нагревают на сковороде жир, кладут морковь. Когда она слегка поджарится, добавляют лук и перемешивают с морковью, через несколько минут — сельдерей и петрушку и доводят при помешивании овощи до мягкости, но при этом они должны оставаться слегка упругими.

2 Зак. 266

Если же овощи пассеровать по отдельности, то качество их улучшится. Томат-пюре и соленые огурцы при тепловой обработке кладут в последнюю очередь, так как от кислоты овощи становятся жесткими.

При пассеровке томат-пюре в сырые овощи не кладут, так как они, кроме того, в этом случае не приобретут вкуса пассерованных овощей.

КАК МЫТЬ ОВОЩИ И ФРУКТЫ

Со всех корнеплодов (если они поступают на стол не с собственного огорода) лучше всего сначала срезать тонко верхний слой кожицы и лишь затем промыть их холодной кипяченой водой. Фрукты следует обмывать в холодной сырой воде, затем обдавать кипятком. Зелень, особенно лилейные, то есть лук, порей, а также капусту необходимо промывать сырой водой не только снаружи, но и изнутри, сделав надрез вдоль оси роста растений до середины. Вода промоет все полости растения, промежутки между листьями.

О СОВМЕСТИМОСТИ ПРОДУКТОВ

В еде недопустимо смешение несовместимых продуктов. Следует помнить, что несовместимы все надземные овощи (помидоры, капуста, салат, горох, болгарский перец, огурцы, арбуз) и сырое несброженное молоко. А вот вареные корнеплоды (картофель, брюква, морковь), а также бахчевые (тыква, кабачки) хорошо сочетаются с горячим кипяченым молоком.

Употребление сушеных грибов (для супов) и маринованных (для закусок, салатов) не вызывает в организме никаких нарушений. Следует помнить, что грибы нельзя смешивать с несброженным молоком – ни в меню, ни в блюде.

Готовя свежие грибы, надо сначала потушить их на сковороде без масла 15–20 минут, затем добавить масло. Спустя еще 10 минут – посолить и поперчить. Сразу жарить их нельзя.

Если свежие грибы кладут в суп, следует в жидкую основу его добавить квас, а еще лучше вообще заменять в таких супах воду квасом, который обладает мощными защитными консервирующими свойствами. Вот почему столь безопасны летом всевозможные окрошки и холодные свекольники, хотя в них, казалось бы, самым хаотичным образом смешаны различные продукты.

- В окрошке допустимы отварной картофель, зеленый лук, свежий огурец, отварная морковь, брюква. Иные компоненты исключены.
- Для приготовления холодника используют отварную свеклу, молодую свекольную ботву, зеленый лук, свежий огурец, иногда – отварной картофель. Добавление редиса, редьки, репы, капусты

не только портит вкус этих блюд, но и вызывает их брожение. Для усиления защитных свойств окрошки и свекольника в них хорошо добавить петрушку, кориандр (кинзу), сельдерей, перец (красный и черный), горчицу, хрен (свежий тертый).

ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ВАРКИ ПРОДУКТОВ

До полной готовности варятся: говядина – 2–3 часа; бараньи лопатки и грудинка – 2 часа 10 минут; свиная лопатка – 2 часа; свиная грудинка – 1 час 45 минут; телятина – 1 час 30 минут; почки говяжьи – 1 час 30 минут; курица – 1 час; цыпленок – 20–25 минут; свекла в кожуре – 1 час 30 минут; капуста кольраби – 8–10 минут; капуста белокочанная – 20–30 минут, цветная – 20 минут, брюссельская – 12 минут; картофель целый – 20–30 минут, нарезанный – 12–15 минут; коренья – 10–15 минут; шпинат – 8–10 минут; щавель – 5–10 минут; бобы (стручки зеленые) – 8 минут; огурцы соленые – 15–20 минут; вермишель – 12–15 минут; рис – 30 минут; перловая крупа, предварительно замоченная,– 40–45 минут.

КОГДА СОЛИТЬ БЛЮДА

Овощи солят в начале приготовления пищи, кроме бобовых; бобовые солят в конце варки. Если нужно, чтобы вкусовые свойства картофеля остались в воде, в которой он варится, – его солят в начале варки, если же хотят, чтобы вкусовые качества остались в картофеле, к примеру, если его готовят для пюре, то картофель солят в конце варки.

Чтобы мясной бульон получился более сочным, его солят в начале варки мяса, но он в таком случае будет мутным, – таким делает его большое количество растворенных в нем веществ. Поэтому его обычно солят за 1–1,5 часа до окончания варки. При обжаривании мяса его солят предварительно.

Чтобы мясо было более сочным, бульон солят в конце варки. Рыбный бульон солят после закипания.

КАК ОСВЕЖИТЬ УВЯДШУЮ ЗЕЛЕНЬ

Увядшие листья салата можно освежить, если ополоснуть их или подержать 15 минут в теплой воде.

Полежавшая зелень укропа, петрушки, сельдерея снова станет свежей, если положить ее на час в холодную воду, в которую добавлен уксус (1 чайная ложка на полстакана воды). Но надо учесть, что витаминов и питательных веществ в этих овощах станет меньше.

Петрушка, укроп сохраняются свежими несколько дней в самую большую жару, если их держать в плотно закрытой, совершенно сухой кастрюле, причем зелень должна быть тоже сухой.

Если петрушку сполоснуть не в холодной, а в теплой воде, она станет ароматнее.

Чтобы сохранить листья салата несколько дней, следует промыть его под струей холодной воды так, чтобы песок и земля смывались с листьев вниз, к корням. После этого поставить их в воду, а перед употреблением снова промыть. Нарезать листья для салата рекомендуется крупными кусками. Верхнюю часть корней можно тоже использовать: в них содержатся минеральные соли и витамины, которые придают салату сочность и вкус.

Увядшая зелень овощей снова станет свежей, если окунуть ее сначала в горячую, затем в холодную воду.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОВОЩНЫХ САЛАТОВ

Салаты из овощей заправляют майонезом, сметаной или уксусом непосредственно перед едой, так как, постояв два-три часа, они теряют почти всю питательную ценность. Не стоит готовить салат на несколько дней: и невкусно, и пользы мало.

Салат с майонезом и винегрет приобретут особо приятный вкус, если перед подачей на стол в них ненадолго положить лимонную корочку.

Овощи для салата рекомендуется охладить. Нельзя соединять теплые продукты с холодными, от этого салат быстро портится.

Приготовлять и хранить салат следует только в эмалированной, керамической или стеклянной посуде.

Для улучшения вкуса салатов лук и перец рекомендуется нарезать как можно тоньше.

Почти все овощи для салатов надо нарезать тем мельче, чем плотнее их ткани (в первую очередь это относится к свекле, репе, сельдерею, моркови). Редиску, огурцы, помидоры, лук достаточно нарезать ломтиками, а нежные листочки салата подавать целиком.

Многие любят в салате запах чеснока. Для этого в салат кладут корочку ржаного хлеба, натертую чесноком. Затем корочку вынимают, а едва ощутимый запах чеснока остается.

Несколько капель лимонного сока или уксуса, добавленные в салат сразу же после приготовления, позволят сохранить в нем больше витамина С.

Растительное масло нужно подливать в салат только после того, как салат посолили, добавили уксус и перец (соль в масле не растворяется).

Очень полезны весенние салаты и свекольники из молодых листьев свеклы. Чтобы улучшить вкус блюд и повысить их витаминную ценность, рекомендуется к этим блюдам добавлять немного крапивы, щавеля или лебеды.

СОУСЫ ДЛЯ САЛАТОВ

Соусы и приправы к салатам нужны не только для вкуса. Установлено, что содержащийся в них жир обволакивает частички овощей тонкой пленкой и предохраняет витамины от воздействия на них кислорода.

Если соус подается на стол не сразу, а должен постоять некоторое время, то по поверхности его следует провести кусочком сливочного масла, наколотого на вилку. Тонкий слой масла предохраняет соус от засыхания и образования пленки.

Два кусочка сахара, растворенные в небольшом количестве уксуса, заменят белое вино в любом соусе.

Майонез. Всем известен этот отличный соус к овощным, мясным, рыбным блюдам. При желании можно сделать майонез более или менее острым, горьким или сладким. Если, например, нужно, чтобы соус был менее жирным, следует разбавить майонез на одну треть столовым уксусом или кипяченой водой. Для холодных рыбных и мясных блюд к майонезу хорошо добавить 1—2 столовые ложки тертого хрена или 1/4 баночки мелко нарезанных корнишонов. Тем, кто любит томатные и острые приправы, можно соответственно добавить к майонезу 1/3 баночки томатной пасты или 1/5 часть "Южного соуса". К некоторым холодным блюдам, жареной дичи подается кисло-сладкий соус. Для этого разводят соус на одну треть или наполовину джемом или тертыми яблоками.

КАК ВАРИТЬ ФАСОЛЬ И ГОРОХ

Фасоль будет вкуснее и питательнее, если воду, в которой она варится, слить сразу же после закипания, затем снова залить холодной водой, добавив в нее 3 ложки растительного масла.

Фасоль нужно варить до полной мягкости, так как недоваренная фасоль содержит ядовитые вещества.

Из остывшего фасолевого пюре можно сделать вкусные котлеты, если прибавить пару яиц, толченых сухарей или муки.

Зеленый горошек при варке сохраняет естественный цвет, если в него добавить немного сахарного песка.

Горох и фасоль не следует перед употреблением замачивать. А чтобы зерна быстрее сварились, достаточно во время кипения несколько раз влить в кастрюлю по полстакана холодной воды.

Если надо сделать из сваренного гороха пюре, следует размять или протереть его горячим, не давая остыть. Тогда пюре получится однородное, без комочков.

Используя консервированный зеленый горошек, не выливайте отвар. Он пригодится для приготовления пищи, так как в нем содержится столько же питательных веществ, сколько в самом горохе.

Свежезамороженный горошек бросают в крутой кипяток, не размораживая предварительно, – так он вкуснее, да и витаминов сохранится больше.

Горох и фасоль при варке солят лишь после того, как они станут достаточно мягкими, разварятся.

КАК ГОТОВИТЬ КАПУСТУ

Не рекомендуется промывать капусту горячей водой – от этого снижается ее пищевая ценность.

Для сохранения витаминов в капусте ее лучше не варить, а тушить.

Белокочанную капусту следует тушить с добавлением уксуса – тогда она не будет слишком мягкой, а цветную – в молоке.

Не рекомендуется солить капусту, приготовленную для фарша, иначе выделится много жидкости и фарш будет сырым.

Не следует жарить сырую капусту. При обжаривании она становится сухой и невкусной. Поэтому ее сначала отваривают, а потом жарят.

Если цветную капусту положить перед варкой в холодную воду, в которую добавлено немного лимонной кислоты или уксусной эссенции, и варить в открытой посуде на сильном огне, она сохранит белый цвет.

Тушеная или запеченая капуста не будет слишком жирной, если ее потушить сначала в небольшом количестве воды, а затем добавить жир.

Нередко в цветную капусту и другие овощи заползают муравьи, мухи, улитки. Чтобы избавиться от них, надо подержать капусту в крепко подсоленной воде 8–10 минут – насекомые всплывут на поверхность и можно будет слить их вместе с водой.

Капуста сохранит свою аппетитную белизну, если в воду, где она варится, добавить чайную ложку лимонного сока или несколько кристалликов лимонной кислоты.

Отваривать капусту лучше в эмалированной посуде на сильном огне.

РЕДЬКА И РЕДИС

Редька и редис теряют едкий вкус и неприятный запах, если их настрогать и несколько раз промыть в холодной воде.

Кстати, белая редька конической формы – самая сладкая на вкус, а круглая черная – бывает жгучей.

Самый вкусный редис – розово-красный с белым кончиком. Прежде чем подать редис на стол, надо подержать его 20 минут в холодной воде.

Салат из редьки будет вкуснее, если добавить в него лук, поджаренный на растительном масле.

Хорош салат из тертой редьки с морковью и майонезом.

Сок редьки, смешанный с медом, облегчает состояние больных бронхитом, способствует отхаркиванию.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХРЕНА

Самый вкусный хрен имеет довольно толстый (2–3 см) и длинный (20–25 см) корень. Поверхность его ровная и светлая, а мякоть белая.

Корни хрена быстро высыхают, становятся вялыми. Поэтому перед приготовлением необходимо подержать их в холодной воде.

Хрен можно приготовить так: корни замачивают в воде, очищают (скоблят ножом), промывают, измельчают на мелкой терке. Тертый хрен кладут в чашку или другую посуду, наливают примерно такое же количество кипятка, накрывают блюдцем или крышкой и дают остыть. Затем добавляют сахар, соль, уксус. На 100 г хрена 80 г столового уксуса, 100 г воды, сахар, соль – по вкусу.

Чтобы натертый хрен не потемнел, следует сбрызнуть его лимонным соком или уксусом и хорошенько перемешать.

Заправляют тертый хрен сметаной или соком свеклы, можно добавить сахар и немного уксуса.

Хрен не обязательно тереть на терке. Очищенные коренья режут на мелкие кусочки и пропускают через мясорубку. Чтобы потом очистить мясорубку, достаточно пропустить через нее маленький кусочек булки.

Хрен содержит много витаминов, обладает противомикробными свойствами, способствует пищеварению и улучшению аппетита. Но употреблять его надо в небольших дозах.

Корни хрена можно также высушить, предварительно потерев на мелкой терке, и хранить в герметически закупоренной посуде в сухом месте. Перед употреблением порошок разбавляют водой, подкисленной уксусом или лимонной кислотой.

ЛУК

Если необходимо добавить в салат сырой репчатый лук, нужно нарезать его мелко, положить в дуршлаг и обдать кипятком. Такой лук будет вкуснее.

Чтобы лук не подгорал и имел золотистый цвет, перед жарением его надо обвалять в муке или посыпать сахарным песком.

Мороженый репчатый лук вполне заменит свежий, если его сразу же, не дав оттаять, положить на три часа в холодную воду.

Перед тем как начать резать лук, надо обмакнуть нож в холодную воду. Тогда содержащиеся в луке эфирные масла, обладающие резким запахом, не будут раздражать глаза. А чтобы не "плакать", очищая лук от шелухи, нужно поднести его под струю холодной воды.

Чтобы сохранить зеленый лук свежим 15–20 дней, надо его перебрать, отбросить несвежие листья, смочить корни водой, оставляя сухими перья. Затем корни вместе с луковицей обернуть мокрой тряпочкой, а сверху бумагой, завязать у основания перьев шпагатиком и положить в полиэтиленовый мешочек.

КАК ВАРИТЬ СВЕКЛУ

Известно, что свекла варится очень долго, но время варки можно сократить. Дав покипеть свекле 1 час, ее снимают с огня и держат 10 минут под струей холодной воды. Если корнеплоды крупные, можно еще поставить на огонь на 15–20 минут, после чего снова охладить – свекла быстро сварится и легко очистится.

В отличие от других овощей свеклу не варят в соленой воде, так как она становится от этого менее вкусной и питательной.

Большинство блюд готовят из вареной (в том числе и на пару) или печеной свеклы. Чтобы она получилась сочной и удержала водорастворимые минеральные соли, не рекомендуется очищать ее перед тем, как варить или запекать, а только тщательно промыть. Варить, положив в кипящую воду и плотно закрыв крышкой. Яркий цвет свеклы сохранится, если добавить в воду немного сахара(1/2 чайной ложки на 1 л воды).

Не рекомендуется обрезать корень свеклы до основания, иначе при варке она посветлеет.

Нельзя хранить очищенную свеклу на воздухе, так как от соприкосновения с кислородом в ней разрушается витамин С.

Сушеную свеклу надо прежде ошпарить кипятком, затем залить водой комнатной температуры и дать набухнуть. В этой же воде и варить, чтобы потеря питательных веществ была наименьшей.

У лучших сортов свеклы тонкая кожица и слегка приплюснутый корнеплод.

При длительной варке и тушении свекла из темно-красной становится буро-желтой.

Уксус, лимонная кислота, добавленные в воду, в которой варится свекла, помогают сохранить ее первоначальный цвет.

Для салатов и винегретов лучше всего использовать печеную свеклу.

Из свекольного отвара можно приготовить приятный освежающий напиток, если добавить в него толченый имбирь, корицу и лимонную кислоту.

Чтобы сохранить цвет свеклы в борще, ее тушат отдельно от других овощей в малом количестве воды до готовности и кладут в борщ вместе с картофелем. Можно также сварить или запечь неочищенную, хорошо вымытую свеклу, а потом очистить ее, мелко нарезать и положить в борщ незадолго до окончания варки.

Свекольная ботва полезнее, чем сама свекла – в ней больше витаминов и ценных веществ.

ЧТО НАДО ЗНАТЬ О МОРКОВИ

По содержанию каротина (провитамина А, из которого в организме образуется витамин А) морковь уступает лишь сладкому перцу и превосходит все другие овощи.

Суточная потребность человека в витамине А – примерно 1–1,5 мг, то есть в день достаточно съесть 18–20 г моркови.

Кроме каротина в моркови содержатся витамины B_1, B_2, PP, E, K, C, пантотеновая кислота. Есть в ней соли калия, фосфора, кальция, натрия, кобальта, а также ферменты, способствующие пищеварительным процессам. Много в моркови клетчатки и углеводов.

Полезна морковь не только сырая, но и блюда из нее. Готовить ее надо с растительным или сливочным маслом, сметаной, так как витамин А жирорастворимый.

Морковь хорошо подрумянится, если при жарении добавить в масло немного сахарного песка.

Положив в воду, в которой варится морковь, два кусочка сахара, можно придать ей вкус свежесорванной моркови.

Чтобы очищенная морковь не темнела, кожицу с нее надо снимать очень тонко, острым ножом.

При использовании сушеной моркови следует ошпарить ее кипятком и залить теплой водой на 1–2 часа, чтобы она набухла, и варить в той же воде, в которой она замачивалась, чтобы потеря питательных веществ была минимальной.

Полезен также морковный сок. Для приготовления его свежие, зрелые корнеплоды надо очистить и тщательно вымыть, после чего натереть на мелкой терке и процедить. Употреблять сок рекомендуется сразу же после его приготовления.

Морковный сок, выпитый натощак, улучшает состояние кожи, укрепляет зрение, снимает усталость. Вкусен морковный сок, смешанный с холодным молоком (полстакана того и другого). Можно добавить еще ложку меда, сок из половины лимона, немного лимонной цедры.

ИКРА ИЗ ТОМАТОВ

Из мятых, прихваченных морозом помидоров можно приготовить вкусную томатную икру. Промытые помидоры запекают в духовке. Остудив, пропускают через мясорубку, добавляют соль, перец, лук, обжаренный на растительном масле. Перемешав все, складывают в ошпаренные кипятком банки, заполнив их на три четверти, а сверху до горлышка заливают горячим томатным соусом. Готовят соус так: режут спелые помидоры и варят в кастрюле. Затем соус сливают и кипятят до тех пор, пока объем его не уменьшится втрое. Густую массу протирают через сито и кипятят при помешивании 20 минут, кладут лавровый лист, перец, зелень петрушки и укропа, сахар, соль и дают покипеть еще 2–3 минуты, после чего стерилизуют и закатывают наполненные банки.

Свежие помидоры кладут в суп за 10 минут до конца варки.

Ломтики помидоров, посыпанные мукой и солью и обжаренные в растительном масле, подают к столу как самостоятельное блюдо.

Чтобы лопнувшие помидоры не заплесневели, их кладут в эмалированную кастрюлю без крышки и держат на нижней полке холодильника.

Кожицу с томатов легко можно снять, если предварительно опустить их на несколько минут в кипящую воду, затем ополоснуть холодной водой.

ОГУРЦЫ

Зеленые огурцы сохранятся свежими несколько дней, если держать их на три четверти в воде хвостиками вниз. Воду следует менять ежедневно.

Можно также уложить огурцы в эмалированную посуду и держать на нижней полочке холодильника, не закрывая крышкой, или завернуть в мокрое полотенце.

Соленые огурцы для рассольника следует варить отдельно в небольшом количестве воды и добавлять в почти уже готовый суп вместе с водой, в которой они варились.

Медальоны из огурцов. На толстые кружочки огурца кладут чайную ложечку заправленного сметаной и смешанного с мелко нарубленным зеленым луком творога.

Сандвичи с огурцом. На тонкие, намазанные маслом ломтики хлеба со срезанными корочками кладут кусочки огурцов, помидоров, редиски, крутых яиц, листики зеленого салата и веточку укропа или петрушки. Можно положить также чайную ложку мясного салата, кусочек колбасы.

КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНЫЙ, ВАРЕНЫЙ, ПЕЧЕНЫЙ

Молодую картошку можно не чистить, достаточно обдать ее кипятком и обтереть полотенцем.

Чтобы картофель, обжаренный в масле тонкими ломтиками, стал хрустящим, солить его нужно совсем готовым.

Чтобы картофель обжарился быстрее, нужно опустить его сырым на несколько минут в горячую воду.

Очищенный картофель солят в начале варки.

Молодой картофель можно быстро очистить, если подержать 15–20 минут в подсоленной воде или положить сначала в горячую, потом в холодную воду.

Чтобы кожица картофеля, который варится в ''мундире'', не лопалась, следует добавить в воду несколько капель уксуса.

Отварной картофель будет вкуснее, если положить в кастрюлю немного укропа (зимой сушеного, завернув его в кусочек марли) или 2–3 дольки чеснока. Сладкий привкус слегка подмороженного картофеля исчезнет, если выдержать клубни 5–7 дней при температуре +18...+20 градусов.

Картофельное пюре полезнее, чем жаренный картофель. Нельзя разбавлять пюре холодным молоком – от него оно приобретает некрасивый серый вид. Можно добавить и взбитый яичный белок – пюре будет пышным и вкусным.

Чтобы тертый картофель, предназначенный для оладьев, не потемнел, в него надо добавить горячее молоко.

Если очищенный картофель подержать под сильной струей холодной воды, он сварится быстрее, станет рассыпчатым.

Пекут картофель в золе костра или печки. Но можно приготовить печеный картофель и на газовой плите. Для этого, выстругав из твердой породы дерева небольшие клинья, втыкают их в отверстия терки с обратной стороны на расстоянии 4–5 см друг от друга. Затем накалывают на эти ''шипы'' несколько картофелин средней величины и ставят терку с картофелем в разогретую газовую духовку. Через 30–40 минут печеный картофель готов.

Поверхность картофельного рулета и запеканки будет красивой, если предварительно ее смазать яйцом, посыпать сухарями и сбрызнуть жиром.

Не рекомендуется чистить картофель заблаговременно, так как он темнеет, а в воде быстро теряет витамины. Если надо запасти картофель заранее, очистив, следует сложить его в полиэтиленовый пакет и завязать – он сохранит свои качества в течение нескольких часов.

Чтобы быстрее сварить картофель, нужно положить в воду ложку маргарина.

Чтобы старый картофель не потемнел при варке, надо добавить в воду немного молока, лимонной кислоты или уксуса.

Чтобы устранить сладкий привкус подмороженного картофеля, достаточно подержать его в холодной воде, затем опустить в кипяток, прибавив ложку уксуса.

Чтобы получить "воздушный" картофель, необходимо нарезать его ломтиками и опустить на 2–3 минуты в кипящий жир, не допуская образования румяной корочки, переложить в сковороду и жарить до готовности.

Отварной картофель, варившийся без кожуры, будет особенно белым, если добавить в воду, в которой он варится, немного лимонного сока.

Картофельные котлеты будут пышными, если добавить в них чуточку питьевой соды.

Весной не нужно пренебрегать лежалым картофелем, даже если он пророс и сморщился. Прежде чем варить его, надо удалить глазки и подержать в холодной воде. Кожуру срезать потолще (во время хранения под ней скапливается вредное вещество соланин) и варить клубни не целыми, а разрезав на куски, опуская в кипящую подсоленную воду. Отвар обязательно слить. Но сильно проросший, позеленевший картофель лучше в пищу не употреблять.

ЧТО НАДО ЗНАТЬ О ГРИБАХ

Если свежие грибы погрузить в слегка подсоленную воду, они не почернеют. Хорошо добавить в воду немного уксуса или лимонной кислоты.

С сыроежек легко снять кожицу, если предварительно обдать их кипятком.

Избавиться от червей в свежих грибах нетрудно. У гриба надо отрезать ножку, трубчатый слой у шляпки срезать и выбросить, а ножку разрезать вдоль и положить вместе со шляпкой в таз с подсоленной водой. Через 2–3 часа все живые личинки осядут на дно таза, грибы можно обмыть и готовить для еды.

Сырые грибы плавают, сваренные – оседают на дно.

Чтобы шампиньоны и подосиновики в супе не очень чернели, надо перед варкой промыть их холодной водой с добавлением уксуса или лимонной кислоты.

Приятный вкус свежим грибам придает сметанный соус. Грибы рекомендуется заливать сметанным соусом только после того, как они хорошо прожарены.

Если грибы отсырели, их следует подсушить в умеренно нагретой духовке или печке, иначе они начнут плесневеть и портиться.

Соленые грибы нельзя хранить в тепле, но нельзя и промораживать. В том и другом случае они темнеют. Заплесневелые грибы надо тщательно перебрать и промыть холодной, слегка подсоленной водой и залить свежим, более крепким маринадом или рассолом.

Грибы останутся свежими до трех дней, если уложить их в сито, дуршлаг или эмалированную кастрюлю и, не закрывая крышкой, поставить в холодильник или темное прохладное место.

Если сушеные грибы подержать несколько часов в подсоленном молоке, они станут как свежие.

Чтобы отвар подберезовиков и подосиновиков не почернел, перед приготовлением грибы надо обдать кипятком и подержать в этой воде 10 минут, а затем промыть.

Сушеные лисички развариваются лучше, если добавить в воду немного питьевой соды.

ДЫНИ И АРБУЗЫ – ДЛЯ РАЗГРУЗОЧНЫХ ДНЕЙ

Людям, страдающим сердечно-сосудистыми заболеваниями, болезнями почек, печени, рекомендуется дыня.

У хорошей дыни обычно толстый стебель. Зрелость дыни можно определить, если нажать на ее макушку, — у недозрелой дыни она твердая, а у спелой – немного поддается при нажиме.

Тем, у кого обнаруживается склонность к избыточному весу, рекомендуется периодически, не чаще одного раза в неделю, устраивать разгрузочные арбузные дни: съедать три килограмма арбузов.

Арбуз обладает выраженным мочегонным эффектом, и это его свойство в сочетании с низкой калорийностью используется в питании больных людей.

Арбуз полезен при хронических заболеваниях почек и печени, сердечно-сосудистой системы, а также при малокровии.

Выбирая арбуз, обратите внимание на корочку. У спелого арбуза она блестящая, если по ней постучать, слышится звук чистый, звонкий.

ЯБЛОКИ ПОЛЕЗНЫ ВСЕМ

Очищенные и нарезанные для салата яблоки рекомендуется положить на 10 минут в холодную воду – они не потемнеют.

В кислых яблоках много органических кислот. В антоновских в три раза больше, чем в крымских, среднеазиатских сор-

тах. Поэтому пожилым людям, у которых несколько понижена кислотность желудочного сока, лучше есть кислые яблоки. Органические кислоты способствуют пищеварению, возбуждая деятельность желез и усиливая перистальтику кишечника. И наоборот, при расстройстве кишечника рекомендуют яблочное пюре из сладких яблок, чтобы избежать усиления двигательной функции кишечника.

Яблоки имеют низкую калорийность (в 100 г содержится лишь 50 калорий), поэтому с успехом используются для разгрузочных диет. Страдающим ожирением назначают яблочные дни (рекомендуется за сутки в 5 приемов съедать 1,5 кг яблок, предпочтительно кислых сортов). Чувство голода при этом обычно не возникает.

СУПЫ И БУЛЬОНЫ

Супы готовят на различных отварах, на молоке, на хлебном квасе, но в большинстве случаев основой для приготовления первых блюд служат бульоны — мясные, рыбные, грибные, из домашней птицы.

Для приготовления мясного бульона необходимо вымыть под струей холодной воды мясо, кости разрубить в нескольких местах, чтобы они быстрее выварились, залить холодной водой и поставить кастрюлю на сильный огонь. Как только вода закипит, снять шумовкой пену и убавить огонь, чтобы не было бурного кипения. Появляющийся на поверхности жир нужно снять, иначе при длительной варке бульон может приобрести привкус сала. Жир этот можно использовать для поджаривания кореньев и лука. Через час-полтора в бульон положить коренья и лук. Лук лучше разрезать на две половинки и поджарить на сковороде без жира до получения темной корочки.

В этом случае лук придает бульону приятный цвет и аппетитный запах. Потом бульон надо посолить. При медленном кипении бульон должен вариться 2–3 часа. Как только мясо будет готово, его надо переложить в другую посуду (сваренное мясо легко протыкается вилкой), а бульон процедить.

Из бульона можно приготовить любые супы — заправочные, прозрачные, супы-пюре. По вкусу и набору продуктов заправочные супы делятся на острые и пресные. Щи, борщи, рассольники, солянки — это острые, а пресные — из свежих овощей, крупяные и с макаронными изделиями. Всем супам придают аромат, улучшают внешний вид и вкус различные коренья (петрушка, сельдерей, морковь, пастернак), специи и приправы (лавровый лист, перец, кориандр), репчатый лук. Коренья не рекомендуется класть в бульон в сыром виде, так как в процессе варки они теряют ароматические вещества. Лучше их слегка поджарить, предварительно мелко нарезав или натерев на крупной терке. Если суп варится с овощами, то нарезать их старайтесь кусочками такой формы, как другие продукты, входящие в суп. Для картофельного супа с крупой

коренья и картофель лучше нарезать кубиками, а для супа с вермишелью – соломкой. Крупы, горох, фасоль, чечевицу перед тем, как положить в бульон, надо перебрать и тщательно промыть. Перловую крупу для более быстрого разваривания замачивают на 2–3 часа, а горох, фасоль, чечевицу – на 4–6 часов. Еще одна особенность варки перловой крупы: чтобы суп не был с синеватым оттенком, надо сначала отдельно отварить крупу почти до готовности.

Для некоторых супов используют мучную заправку. Готовят ее так: в алюминиевую кастрюльку положить масло, муку (на ложку муки – ложку масла), размешать и слегка поджарить минут 5–10, непрерывно помешивая, не давая подрумяниться. Поджаренную муку развести бульоном и влить в суп за 10–15 минут до окончания варки.

Для зеленых щей муку можно поджарить вместе с кореньями. Мучную заправку используют главным образом для приготовления супов-пюре, чтобы частицы протертых продуктов не оседали на дно, а распределялись в бульоне равномерно.

Чтобы приготовить прозрачные супы, продукты для них варят отдельно. Рис, яйца, клецки, овощи кладут в тарелки перед подачей на стол и заливают горячим бульоном или перед самым обедом добавляют эти продукты в кастрюлю с бульоном, что позволяет сохранить прозрачность бульона и придает супу привлекательный, аппетитный вид.

Если же бульон получился недостаточно прозрачным, его можно осветлить. Для этого на 1 л бульона надо взять один яичный белок, хорошо взбить его и влить в горячий бульон. Когда он закипит, снять пену и процедить через сито или салфетку. Существует еще один способ получения совершенно прозрачного бульона. В этом случае он становится крепче. 300 г мясного фарша положить в отдельную кастрюлю, добавить один белок, стакан бульона, перемешать и в таком виде оставить на 20–30 минут. Затем все это влить в горячий бульон, закрыть крышкой кастрюлю и при слабом кипении варить 30–40 минут. На дно выпадет осадок, бульон можно осторожно процедить. К такому способу прибегают, когда бульон подают в чистом виде в бульонных чашках с яйцом, гренками, пирожками. Из оставшегося при осветлении фарша можно сделать начинку для пирожков, запеканки.

Для приготовления 4–5 тарелок бульона берут 400–500 г мяса или 1 кг костей на 3 л холодной воды.

Некоторые сорта белокочанной капусты придают супам горьковатый привкус. Поэтому перед использованием капусту следует обдать кипятком и через 3 минуты откинуть на сито.

Суп-пюре будет вкуснее, если заправить его сливочным маслом или сливками перед окончанием варки.

Суп-пюре заправляют также смесью молока с сырым яичным желтком. Для этого желток хорошенько растирают, постепенно добавляя полстакана молока, вливают в разогретый суп, все время

…мешивая, и доводят его до кипения, но не кипятят, иначе желтки свернутся хлопьями.

Чтобы суп был гуще, можно заправить его смесью пшеничной муки со сливочным маслом. Для этого столовую ложку масла растирают со столовой ложкой муки, разбавляют эту смесь 4 ложками охлажденного бульона, тщательно размешивают, чтобы не было комочков, а затем вливают в разогреваемый суп и проваривают 10–15 минут.

Такой смесью можно заправлять многие супы, кроме крупяных и с макаронными изделиями.

Лук для супа рекомендуется нарезать мелкими квадратиками – так вкуснее и красивее. И при обжаривании лук, нарезанный кубиками, обладает более нежным вкусом, чем нарезанный колечками.

В куриный бульон не кладите никаких приправ – только луковицу и морковь, – иначе он потеряет вкус.

Бульон лучше варить в эмалированной кастрюле. Не следует оставлять в готовом супе лавровый лист.

Толчёный чеснок добавляют в блюда в конце варки.

Чтобы бульон при разогревании сохранил прозрачность, следует поставить его на маленький огонь, не допуская кипения. При этом крышка кастрюли должна быть закрыта не слишком плотно, чтобы пар мог свободно выходить. Это предохраняет отвар от помутнения.

Борщ варят сначала на большом огне, сняв пену и положив зелень, затем убавляют огонь: пусть борщ томится под крышкой.

При варке ухи рыбу кладут в холодную воду и доводят до готовности на медленном огне.

Щи и борщ не рекомендуется готовить на завтра. Лучше приготовить полуфабрикаты. В холодильнике отлично "переночуют" бульон, вареная неочищенная свекла, обжаренные овощи – лук, морковь, белые коренья. И завтра останется только заправить борщ овощами. Это быстро и, главное, сохраняется питательная ценность блюда. Отварное мясо следует вынуть из бульона и держать в закрытой посуде в холодильнике.

Супы перед подачей на стол не забудьте посыпать мелко нарезанным луком, петрушкой, укропом. Можно использовать для этого и ботву свежего редиса: она даже полезнее, чем сам редис.

Не выливайте отвар, в котором варились овощи, – в нем много ценных веществ (в том числе почти все витамины группы В). Используйте его для приготовления супов, соусов – это и вкусно, и полезно.

Все крупы (кроме манной), а также горох, фасоль перед закладкой в бульон перебирают и тщательно промывают. Для более быстрого разваривания перловую крупу и бобовые (горох, фасоль, чечевицу) следует замочить: перловку на 2—3 часа, бобовые на 4—6 часов. Лущеный (половинчатый) горох замачивать не следует.

Щи из квашеной капусты будут вкуснее, если предварительно ее немного потушить. Заправить щи можно томатным соусом или рассолом квашеной капусты.

Готовый рассольник хорошо заправить процеженным рассолом соленых огурцов, предварительно вскипятив его.

В борщ для улучшения вкуса хорошо добавить сок, отжатый из сырой клюквы. Для этого ягоды обдают кипятком, разминают и процеживают. Можно заправить борщ и свекольным соком (консервированной, маринованной свеклы). И клюква, и свекольный сок придадут борщу аппетитный цвет. После добавления соков борщ доводят до кипения.

Если при варке рыбного бульона пена опустится на дно, надо влить в горячий бульон стакан холодной воды — большая часть пены поднимется вверх и бульон посветлеет.

Рыбный бульон после закипания продолжают варить на слабом огне, так как при варке на сильном огне жир, выделяющийся из рыбы частично переходит в глицерин и жирные кислоты, делающие бульон салистым, мутным, ухудшают его запах и вкус.

Не от всякой рыбы получается прозрачный бульон, но его можно осветлить. Для этого яичные желтки надо размешать с холодным бульоном (1:3), вылить в горячий бульон и довести до кипения, но не кипятить, снять с огня и дать отстояться 20—30 минут, после чего процедить через марлю.

МЯСО, КОЛБАСЫ

Хорошее молодое мясо имеет красноватый или розовый цвет. Баранина может быть с малиновым оттенком. Жир не липнет к рукам, отличается белым, иногда розовым цветом. Костный жир плотный и не мажется. Если нажать пальцем на мясо, то ямка от вдавливания выравнивается.

Молодая курица имеет ярко-красный гребешок, светлые ножки, задний палец лапки маленький.

Молодой гусь имеет короткий желтый клюв и гладкие желтые ноги.

У молодой индюшки светлый гребень, шея и ножки серые с гладкой кожей.

Мясо следует резать на мокрой доске, так как сухое дерево впитывает часть его сока.

Сырое и вареное мясо необходимо разделывать на разных досках, а ножи и мясорубки после обработки сырого мяса тщательно мыть горячей водой с мылом.

Замороженное мясо перед приготовлением необходимо разморозить, особенно если оно в большом куске. Для этого его следует развернуть и положить в закрытый сосуд. Выделившийся сок при размораживании можно использовать для соуса. Если нужно, чтобы мясо оттаяло скорее, можно положить его в нежаркую духовку или подержать в полиэтиленовом мешочке под струей холодной воды. После оттаивания мясо должно быть обязательно использовано. Снова класть мясо в холодильник не рекомендуется.

Большие куски свинины надо мыть под струей холодной воды, а маленькие лучше всего поскоблить ножом, так как при мытье они теряют слишком много сока. Вымытое мясо нужно насухо вытереть, так как в мокром виде оно плохо зажаривается.

Мясо не следует оставлять в воде. Мясо, не подлежащее приготовлению, не следует мыть, так как от воды оно быстрее портится.

Сырое мясо не следует солить до термической обработки. Соль вызывает преждевременное отделение сока, что понижает питательные и вкусовые свойства мяса.

Чтобы вареное мясо было сочным, его надо оставить до момента подачи на стол в собственном бульоне в кастрюле с закрытой крышкой.

При варении и жарении мяса не рекомендуется полностью срезать с него жир. Тонкий слой жира препятствует извлечению из мяса сока, в связи с чем оно получается более сочным и вкусным. Сочность мясо сохраняет и тогда, когда его жарят большим куском в сильно разогретом жиру.

Значительно сокращается время кулинарной обработки и улучшается вкус мяса после бланшировки. Для этого его освобождают от сухожилий, костей и жира, нарезают поперек хода волокон кусками по 100 г и кладут в кипящую воду на 5–7 минут. За это время теряется практически столько же экстрактивных веществ, как и при отваривании. Полученные таким путем полуфабрикаты можно тушить, делать из них котлеты, паштеты, тефтели.

Для приготовления из бланшированного мяса супа или паштета требуется всего 15–20 минут.

При варке старого мяса рекомендуется прибавить чайную ложечку уксуса – оно станет вкуснее и быстрее сварится.

Для этой же цели можно перед варкой натереть мясо содой и дать ему полежать 3–4 часа, затем промыть и варить.

Мясо, отваренное мелкими кусочками, менее сочно и вкусно, чем отваренное большим куском.

Жесткое старое мясо станет нежным и мягким, если его на некоторое время натереть со всех сторон сухой горчицей, затем вымыть в холодной воде.

При жарении мяса кусочками не следует наливать на сковороду большое количество жира, так как мясо впитывает жир и становится очень тяжелым.

Мясо надо жарить перед подачей к столу. А солить следует непосредственно перед тем, как положить на раскаленную сковороду, иначе оно не будет сочным.

Для образования румяной корочки при поджаривании птицы или дичи надо смазать их густой сметаной.

В мясо во время жаренья не надо втыкать вилку, лучше переворачивать его специальной лопаточкой. Через отверстия, сделанные вилкой, вытекает сок, оно становится сухим, теряет вкусовые и питательные вещества.

При варке мозгов в воду добавляют немного уксуса — он способствует уплотнению белков.

Мясо станет значительно вкуснее, если перед приготовлением его отбить на доске, смоченной водой.

Поверхность мяса, которое жарится в духовом шкафу, получается более хрупкой и более сочным само мясо, если во время жаренья поливать его время от времени горячей водой или бульоном и натирать долькой лимона. От холодной воды мясо становится жестче.

Чтобы запеченная свинина была вкусной и румяной, перед тем как поставить ее в духовку, рекомендуется острием ножа сделать несколько глубоких надрезов на поверхности.

Вода, налитая в жестянку и поставленная в духовку, где жарится мясо, предохранит его от высыхания и не даст ему подгореть.

Запеченное мясо будет сочным, если после духовки подержать его над кастрюлей с кипящей водой.

Чтобы быстрее приготовить тушеное мясо, в него надо добавить 1–3 столовые ложки уксуса в зависимости от количества мяса.

Перед тем как подогревать оставшееся со вчерашнего дня жареное мясо, надо сбрызнуть его несколькими ложками холодной воды, добавить немного жира и поставить на огонь. Подогретое таким образом оно полностью сохранит вкус свежего жареного или запеченного мяса.

Разогревая остатки жареной свинины, следует завернуть их в промасленную пергаментную бумагу и положить в не очень горячую духовку. Свинина станет мягкой и сочной.

Если мясо заветрено и немного пахнет, следует промыть его в подкисленной уксусом воде.

Чтобы освежить мясо, у которого появился запах, на дно кастрюли кладут кусок древесного угля величиной с куриное яйцо. Мясо разрезают на кусочки, промывают в холодной воде, кладут в кастрюлю с углем и заливают холодной водой, чтобы она полностью покрыла мясо. Дают постоять 2–3 часа, затем уголь вынимают и варят мясо в той же воде.

Летом, чтобы на день-два предохранить мясо от порчи, рекомендуется залить его сырым молоком так, чтобы кусок целиком погружался в нем. Молоко задерживает развитие гнилостных бактерий.

В течение суток мясо сохранится свежим, если его завернуть в салфетку, смоченную уксусом.

Мясо может храниться несколько дней, если переложить его листьями крапивы и завернуть в мокрое полотенце.

Даже в самую жаркую погоду полтора-два дня можно не бояться за мясо, если завернуть его в мокрое полотенце, положить в глиняную посуду и поставить ее в емкость с холодной соленой водой. Держать в прохладном месте или хотя бы в тени.

Еще дольше – три дня мясо остается свежим, если сначала вытереть его досуха, а потом обмазать растопленным свежим смальцем.

Мясо можно хранить несколько дней даже в жаркую погоду, если натереть его лимонным соком и оставить в холодном месте.

Мясо сохранится свежим в течение недели, если завернуть его в полотно, пропитанное салициловой кислотой (1 чайная ложка на 0,5 л воды). Перед употреблением мясо тщательно промывают.

Свинина легко впитывает в себя различные запахи, поэтому ее лучше всего хранить в закрытой эмалированной или в стеклянной посуде. В холодильнике свинина остается свежей от 3 до 5 дней.

Если нет уверенности в свежести мяса, его следует варить, а не жарить. При длительной варке бактерии, которыми оно может быть заражено, гибнут, а поджаривание не гарантирует полной гибели болезнетворных микробов, находящихся в толще мяса.

В фарше бактерии имеют более благоприятное и обширное поле деятельности, чем в куске мяса. Поэтому фарш не рекомендуется хранить более 12 часов. Если он не может быть использован в тот же день, можно приготовить из него котлеты или фрикадель-

ки, которые в обжаренном или вареном виде могут лежать еще сутки.

Шницель при обжарке не пристанет к сковороде, если на разогретый жир положить несколько кружочков моркови.

Если шницель намазать за 1,5–2 часа до жарения смесью растительного масла и уксуса, он станет мягче.

Отбивные котлеты, шницели и антрекоты следует обжаривать непосредственно перед подачей к столу.

Мясные котлеты будут вкуснее, если положить в них слегка поджаренный лук и сырой натертый картофель.

Хорошо поджаренные отбивные котлеты, шницели и антрекоты имеют равномерную красновато-коричневую корочку, если их наколоть вилкой, выделяют бесцветный сок.

Пленка с печени легко снимется, если опустить ее на минуту в горячую воду. Говяжью печень, прежде чем жарить, надо вымочить в молоке – она станет мягче и вкуснее. Жарить печень надо недолго: лишние 1,5–2 минуты сделают ее жесткой и невкусной.

Старую курицу перед тушением следует несколько часов подержать в разбавленном уксусе.

Чтобы курица в супе стала мягкой, поварив ее минут 20, выньте из кастрюли и на 3–4 минуты погрузите в холодную воду, а потом вновь опустите в кипящий бульон.

Если перед жарением смазать тушку курицы, цыпленка или утки сметаной, они хорошо подрумянятся. А если перед окончанием жаренья полить их холодной водой, то кожица станет приятно хрустящей.

Если при разделке птицы случайно разлилась желчь, надо тщательно протереть прогорклую часть солью и промыть холодной водой – горечь пройдет.

Некоторые сорта колбасы трудно очистить от кожицы. Если же положить ее на полминуты в холодную воду, то трудная процедура значительно облегчится.

Чтобы сосиски не лопнули, их лучше варить на пару, а не в воде. Для этого надо кастрюлю наполовину заполнить водой, а когда она закипит, положить сверху накрест кухонные ложки (лучше деревянные) и на них подвесить сосиски так, чтобы они находились на пару, но не достигали воды. Через 4–5 минут сосиски будут готовы.

Варят сосиски, предварительно сняв оболочку, так как некоторые химические вещества, входящие в синтетические пленки, из которых делают оболочки для сосисок, под воздействием высокой температуры во время кипения могут переходить из оболочки в сосисочный фарш.

Оболочка легко снимется, если надрезать ее на одном конце и опустить сосиску сначала в теплую, затем в холодную воду. Разрывать оболочку следует круговыми движениями.

На свежей колбасе или ветчине нередко появляется серо-зеленоватый налет. Многие считают, что такие продукты нельзя употреблять. Это неверно. В процессе изготовления колбасных изделий и копченостей применяются соли азотной и азотистой кислот – нитраты и нитриты. Взаимодействуя с пигментами мяса, они придают сырым и вареным изделиям красную или розовую окраску. Кислород и температура воздуха, а также свет способствуют окислению пигментов мясных продуктов, образуются соединения, имеющие серо-зеленоватую окраску. Поскольку это не является следствием деятельности вредных микробов, подобное изменение пигмента не ухудшает качества изделий.

Если ветчина немного засохла, "завветрилась", ее кладут на полчаса в тарелку с холодным молоком.

Колбаса дольше не будет портиться, если ее не положить, а подвесить в прохладном месте.

Надрезанный конец колбасы после каждого раза рекомендуется покрыть слоем жира, яичным белком, положить на срез кусочек лимона или моркови.

Можно предохранить колбасу от плесени, окунув ее в крепкий раствор соли.

ЯЙЦА

Чтобы определить свежесть яйца, необходимо налить в стакан холодную воду и растворить в ней столовую ложку соли. Свежее яйцо опустится на дно стакана, несвежее – будет плавать сверху, а не очень свежее – в середине стакана.

Чтобы отличить вареное яйцо от сырого, не надо разбивать скорлупу, достаточно повращать его на столе. Вареное яйцо будет крутиться, а сырое, сделав один-два оборота, остановится.

Если нужен только белок, а желток хотят сохранить на несколько дней, надо проткнуть яйцо с обеих противоположных сторон толстой иглой. Белок вытечет, а желток останется в скорлупе.

Яйца с надтреснутой скорлупой не вытекают, если варить их в очень соленой воде или добавить в воду немного уксуса.

Замерзшие яйца размораживают, опуская их на продолжительное время в холодную соленую воду.

Если яйца варятся на сильном огне, белок становится твердым, а желток – более мягким. А если варить яйца на медленном огне, то желток приобретает твердость, а белок становится рыхлым.

Чтобы сварить яйцо всмятку, надо опустить его в кипящую воду на 2–3 минуты, "в мешочек" – на 4–5 минут, вкрутую – на 8–10 минут.

Сняв с огня, яйцо надо сразу же опустить в холодную воду – оно легче очистится.

Нередко для приготовления теста требуются только желтки. А что делать с белками? Из них можно приготовить яичницу. Следует слегка поджарить нарезанный кружочками лук, на кончике ножа добавить размельченные дрожжи и вылить на сковороду белки. Жарят яичницу при постоянном помешивании.

Можно приготовить из белков и другие блюда, например мусс. В пену взбитых белков добавляют сахарную пудру, варенье или тертые яблоки и хорошенько перемешивают – мусс готов.

Из белков можно приготовить впрок так называемый "искусственный рис". Белки вливают в мисочку, добавляют картофельной муки, чтобы получилась вязкая масса, и пропускают это "тесто" через дуршлаг над листом чистой бумаги так, чтобы получился равномерный слой. Когда он подсохнет, его ссыпают в баночку и хранят, как крупу. Используют его для приготовления супов или отваривают, как макароны, и подают с мясом и овощами – подсоленным, с соком, сметаной или вареньем – подслащенным.

Чтобы яичный омлет стал пышным, в него добавляют воду или молоко (1 столовая ложка на яйцо) и хорошенько взбивают.

Приготовление вкусного омлета требует особого внимания. Прежде всего для этого необходимо иметь тяжелую сковороду с ровным дном. Некоторые кулинары утверждают, что в сковороде, которая используется для омлетов, нельзя готовить ничего другого, никогда не мыть ее. Достаточно еще горячую сковороду протереть тампоном из чистой бумаги с небольшим количеством крупной соли и слегка промаслить для предотвращения ржавчины.

Чтобы легче взбить белки в крепкую пену, надо подержать яйца в течение часа в холодной воде или охладить белки до 1–2 градусов.

Одна щепотка соли и немного лимонного сока также помогут ускорить процесс взбивания белков.

Если яйца не совсем свежие, в сбиваемые белки добавляют несколько капель лимонной кислоты.

Чтобы скорее взбить белок, нельзя допускать попадания в него жира, желтка или воды.

Взбивать белки нужно без перерыва, сначала медленно, затем постепенно усиливая темп. Взбитые белки следует вводить в тесто (кремы), осторожно помешивая. При сильном помешивании белки оседают, и изделие получается плотным, непропеченным.

Если взбиваемый белок предназначается для пирога, то, добавив в белок немного сахара, можно ускорить процедуру взбивания.

Взбитые белки очень нежны и быстро оседают, поэтому тесто, в которое они добавлены, нужно печь сразу же, а крем со взбитыми белками нужно выставить на холод. Но белки не должны долго стоять, так как в них развиваются вредные бактерии. Их надо сразу же употреблять в пищу.

Нельзя взбивать яйца в алюминиевой посуде, так как от этого желтки зеленеют, а белки темнеют, лучше всего делать это в фарфоровой, пластмассовой или стеклянной посуде.

Гусиные и утиные яйца необходимо варить в кипящей воде 10 минут, так как в них содержатся вредные микробы.

Чтобы запасти свежие яйца впрок, их смазывают вазелином, свиным несоленым салом или топленым маслом, чтобы вся поверхность была покрыта ровным слоем, складывают в картонную коробку и держат открытой. Хранят в сухом, прохладном месте, можно в комнате. Таким образом яйца останутся в течение нескольких месяцев свежими.

Яйца дольше сохранятся, если:

смазать их белком, дать высохнуть, завернуть каждое в бумагу и сложить в коробку;

сложить их в ящик и пересыпать золой;

сложить их в сетку, быстро опустить в кипяток, а затем в холодную воду, дать высохнуть и хранить в прохладном месте, лучше при температуре +1...+2 градуса, причем только сухие, чистые, укладывая их острыми концами вниз.

Нельзя держать яйца рядом с остро пахнущими продуктами (сыром, селедкой, специями), так как они быстро впитывают все посторонние запахи.

Хорошо сохраняются яйца в солевом растворе (20 г соли на 1 л воды).

Можно хранить яйца, смазав их льняным маслом, смесью парафина и подсолнечного масла или смесью воска и подсолнечного масла.

Желтки яиц, не использованные сразу, можно сохранить свежими, поставив их в прохладное место; еще дольше они сохранятся свежими, если опустить их в банку с холодной водой.

РЫБА

Выбрать в магазине рыбу проще, чем мясо. Тут все ясно. Ярко-красные жабры, прозрачные выпуклые глаза, плотность и эластичность — вот отличительные признаки свежей рыбы. У замороженной рыбы жабры светлеют и чуть-чуть западают глаза. Но если

рыба заморожена свежей, при размораживании ее эластичность восстанавливается. Для размораживания рыбу следует класть только в холодную воду. Соленую рыбу надо 30—40 минут вымачивать в холодной воде, затем очистить от чешуи, выпотрошить, нарезать кусками и вымачивать 4—6 часов, меняя воду.

Скумбрию и ставриду лучше отварить, а хек обжарить и после этого залить маринадом.

Нежное, сочное мясо сардинеллы имеет кисловатый привкус. Ее можно жарить и варить.

Мясо путассу напоминает мясо хека. Эту рыбу рекомендуется варить, жарить, использовать для салатов.

Для жарения хороши карась (его жарят в сметане) и навага.

Уху варят из стерлядей, ершей, окуней, пескарей.

Красную рыбу, судак и треску можно фаршировать, но лучше всего фаршировать щуку, карпа.

Фаршированная треска. Проверните через мясорубку 600 г трески, 100 г замоченного в молоке белого хлеба, 2 головки репчатого лука и 3—4 зубчика чеснока. Фарш посолите, поперчите, добавьте два яйца и 100 г сливочного масла. Из фарша сделайте колбаски и, завернув в пергаментную бумагу, отварите. Охладите, нарежьте кружочками, украсьте мелко нарубленной зеленью, перемешанной с майонезом.

Рыбу удобно чистить обыкновенной теркой под умеренной струей холодной воды. Чтобы легче очистить рыбу, следует обдать ее кипятком и чешуя быстрее будет отделяться.

Для удаления слизи с рыбы надо тщательно протереть ее поваренной солью, а затем промыть. После этого она будет лучше чиститься.

Можно сохранить рыбу 8—10 дней, если поставить ее на огонь, довести до кипения, затем снять и поставить в холодное место. На пятый день воду слить, вскипятить, дать остыть, прибавить стакан уксуса, залить рыбу сверху растительным маслом.

Рыбу, как и мясо, можно бланшировать (см. раздел "Мясо. Колбасы"). Время погружения в кипяток очищенных от чешуи кусочков рыбы — 2—3 минуты.

Рыба будет иметь более нежный вкус, если варить ее в воде, разбавленной молоком.

Нельзя варить рыбу на сильном огне, она становится жесткой, а бульон — мутным.

Чтобы вареная рыба была вкуснее, следует солить и перчить ее в самый последний момент, в конце варки.

Крупную рыбу кладут в кастрюлю с холодной водой, а когда закипит, время от времени подливают еще воды.

Мелкую рыбу бросают только в кипяток.

Если надо сварить рыбу, имеющую сильный специфический запах (треску, камбалу, морского окуня, а иногда и щуку, линя, сома, ставриду), надо предварительно приготовить отвар: положить в воду большее, чем обычно, количество кореньев, лука, специй и добавить на 1 л воды стакан огуречного рассола,можно взять кожицу от соленых огурцов или 50 г ароматизированного уксуса. Этот отвар кипятить в течение 10–15 минут, затем охладить и в охлажденный отвар положить рыбу для варки.

Чтобы избавиться от неприятного запаха тины, можно поступить так: очистить и вымыть рыбу, нарезать кусочками, уложить в эмалированную посуду и посыпать мелко нарезанным лавровым листом (5–6 листочков). Рыбу залить чуть теплой водой и, накрыв крышкой, оставить на час. Перед варкой или жарением воду слить, а рыбу не ополаскивать.

Для устранения сильного запаха при жарении рыбы в растительное масло кладут очищенную и нарезанную ломтиками картофелину.

Запах трески легко удаляется, если подержать ее в столовом уксусе или потереть разрезанным лимоном.

Если по рыбе растеклась желчь, надо тщательно потереть прогорклую часть солью и промыть холодной водой – горечь исчезнет.

Если бульон, приготовленный для заливной рыбы, получился мутным, можно попытаться осветлить его яичным белком. Влейте белок в охлажденный бульон, размешайте, нагрейте до кипения и подержите на слабом огне 15 минут. Затем дайте бульону отстояться и осторожно, не взбалтывая, процедите через салфетку.

Для получения наваристого рыбного бульона необходимо использовать позвоночник, голову, убрав глаза и жабры, плавники и кожу крупной рыбы.

Морская рыба вкусна под маринадом. Морской окунь, камбалу, палтус, макрурус рекомендуется обжарить и после этого залить маринадом.

Блюда из морской рыбы хороши с соусом. Для жирной рыбы (палтуса, камбалы, зубатки) рекомендуются кисловатые соусы (томатный, луковый, белый). Соусы к такой рыбе, как треска, хек, макрурус, скумбрия и ставрида, должны содержать сметану, масло, яйца. Можно использовать майонез.

Рыба не подгорит на сковороде, если в масло, на котором она жарится, добавить щепотку соли.

Куски нарезанной рыбы не развалятся при жарении, если их посолить за 10–15 минут до жаренья.

Подготовленную к жаренью рыбу желательно подсушить на жесткой белой бумаге или салфетке.

Жареная рыба получается особенно вкусной, если подержать ее в молоке, затем, обваляв в муке, жарить в кипящем масле. Чтобы жир не разбрызгивался, сковороду можно накрыть дуршлагом.

Треска будет вкуснее, если подрумянившиеся с одной стороны куски переложить на другую сторону, положив под каждый из них кусочки сливочного масла и одновременно посыпать сверху жареным луком.

Любая рыба будет вкуснее, если жарить ее на смеси подсолнечного и сливочного масла (того и другого – одинаковое количество). Накрывать сковороду лучше дуршлагом, а не крышкой, чтобы куски поджарились хрустящей корочкой.

Сочной, вкусной получается рыба, зажаренная в фольге. Для этого ее чистят, моют, солят, кладут специи – лавровый лист, черный перец, затем заворачивают в фольгу и помещают в нагретый духовой шкаф.

При тушении рыбы и особенно филе не следует добавлять много жидкости, так как ее достаточно в самой рыбе.

При запекании рыбного филе в тесте, во фритюре рекомендуется прежде обвалять его в муке, а затем – в тесте.

Для приготовления блюд из фарша, рыбных супов, тушеной рыбы рекомендуется применять тертый мускатный орех – он придает им особый пикантный вкус.

Рыбу для фарша не рекомендуется пропускать через мясорубку, лучше порубить ее ножом из нержавеющей стали, залить яйцом, перемешать, добавить морковь, натертую на мелкой терке, мелко нарубленный лук и пряности (перец, лавровый лист, укроп). Сложить хорошо размешанную массу на глубокую сковороду и полить подсолнечным маслом, после чего плотно закрыть крышкой и поставить на 30–45 минут в духовой шкаф.

Не следует вымачивать в воде слабосоленую, нежную и копченую сельдь (атлантическую, тихоокеанскую, жирную дунайскую). Другое дело – сельдь сухая, жесткая, соленая. Она становится гораздо вкуснее и сочнее, если вымокнет в воде.

Чтобы вымочить 1 кг сельди, ее погружают в 2–3 л холодной воды и меняют воду через каждые три-четыре часа. Лучше всего вымачивать сельдь под тонкой струей текущей воды, поставив кастрюлю в раковине и положив на нее сверху фанерный кружочек – это делается для того, чтобы вода не била нежную мякоть.

Вымачивать сельдь следует от часа до двух дней, а зависимости от степени ее солености и жесткости.

Нежную и мягкую соленую сельдь рекомендуется замочить не в воде, а в крепком холодном настое чая. В воде она размякнет, а в чае даже как бы уплотнится.

Чтобы сельдь крепкого посола стала сочнее, следует, закончив вымачивание, разделать ее и залить молоком на 3–4 часа.

Среднесоленую сельдь можно залить молоком, предварительно не замачивая. На 1 кг филе расходуется примерно 1 стакан молока.

Хранить сельдь (соленую и маринованную) рекомендуется в темном холодном месте. Жир сельди по действием воздуха, света и влаги легко окисляется и приобретает прогорклый вкус.

Рыба в отличие от мяса не обладает способностью поглощать выделившийся во время размораживания сок. Ее можно класть в холодную воду, а чтобы все-таки уменьшить потери питательных веществ, воду надо подсолить из расчета 1 чайная ложка соли на 1 л. Таким образом размораживают и тушки, и филе.

Замороженную рыбу положите в полиэтиленовый мешочек, завяжите покрепче и погрузите в теплую воду – рыба оттает гораздо быстрее, чем на воздухе.

Замороженную рыбу нельзя сгибать, сильно сдавливать – это усиливает выделение сока и делает ее волокнистой и сухой.

Чем медленнее замороженная рыба оттаивает, тем больше сохраняется в ней пищевых ценностей. Размораживать ее рекомендуется при комнатной температуре.

Филе лучше всего жарить, не размораживая, в большом количестве жира.

В качестве соусов и гарниров для отварной рыбы хороши мелко нарезанные соленые и маринованные грибы.

Для жирных рыб рекомендуется применять соусы, обладающие кисловатым привкусом, смягчающие вкус жира (с уксусом, лимонным соком, вином).

Жидкой основой для соусов служат рыбные отвары. Чем крепче отвар, тем вкуснее соус.

К рыбе хороши готовые соусы: "Майонез", "Томатный острый", "Кубанский", "Южный", "Восток", "Ткемали".

Оригинальные гарниры к жареной рыбе можно получить из зелени петрушки, укропа и сельдерея. Для приготовления гарнира "зеленые сухари" надо крупно измельченные сухари пережарить вместе с зеленью. Если обжарить зеленые веточки укропа, петрушки и сельдерея, получится гарнир "жареная зелень". Гарнир "зеленое масло" – это мятое сливочное масло, перемешанное с мелко нарезанной зеленью.

Соленые и маринованные огурцы и фрукты, каперсы и маслины придают рыбе пикантный вкус. Шпинат и щавель хорошо подходят к запеченной рыбе. Лук и хрен – отличный гарнир ко многим рыбным блюдам.

МОЛОКО И МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

Ценность молока состоит в том, что оно сочетает приятный вкус с содержанием очень важных для организма человека пищевых веществ. В молоке содержится более 120 ценнейших компонентов, причем, что особенно важно, сочетание их очень благоприятное. В молочном белке имеется более 20 аминокислот, необходимых для создания новых клеток и тканей у молодых растущих организмов. Молочный жир самый биологически полноценный. В его составе обнаружено около 60 важнейших жирных кислот; в других жирах их содержится всего лишь 5–7. В жире молока растворены витамины A, D, E, кроме того, имеются витамины B_1, B_2, PP и C. Молочный сахар, или лактоза, содержится только в молоке. Лактоза является источником энергии для работы мышц и составной частью клеток и тканей, а также участвует в обеспечении нормальной работы сердца и печени. Огромна роль лактозы для процесса пищеварения. В кишечнике она расщепляется очень медленно, ограничивает процессы брожения, способствует развитию молочнокислых бактерий, подавляющих рост гнилостных микробов.

Молоко – хороший источник минеральных солей. Особенно богато оно солями кальция, фосфора. В молоке содержится железо, необходимое для кроветворения, соли калия и натрия, участвующие в регулировании водного обмена. В молоке содержатся микроэлементы – йод, медь, марганец, кобальт и др., а также ферменты, регулирующие жизненно важные процессы, происходящие в организме. Благодаря своему химическому составу молоко является высококалорийным продуктом питания, легко переваривается даже при отсутствии аппетита.

Ценность молока определяется еще и тем, что его можно употреблять в разных видах. Наибольшую ценность представляет свежевыдоенное цельное молоко, так как в нем содержатся все питательные вещества. Из молока приготавливают сыр и разнообразные кисломолочные продукты – простоквашу, кефир, ацидофилин, кумыс, творог, сливки.

Однако необходимо помнить, что молоко является хорошей питательной средой для различных микроорганизмов, в том числе и болезнетворных, поэтому оно может явиться источником пищевых отравлений и других заболеваний. Нельзя употреблять в сыром виде неизвестное, сборное молоко. Молоко, продаваемое в бутылках и пакетах, проходит специальную обработку на молочных заводах. Оно подвергается пастеризации – прогреванию при заданной температуре в течение определенного времени, чем достигается его обеззараживание. Пастеризованное молоко сохраняет питательные и вкусовые свойства. Рыночное и фляжное молоко необходимо кипятить, причем его немедленно следует охладить.

Как отличить свежие молочные продукты от несвежих.

Для свежего творога характерен белый или слегка желтоватый цвет, приятный кисловатый запах и вкус. Хороший тво-

рог не слишком сухой, не комковатый, но и не слишком влажный, не перенасыщен сывороткой.

Недоброкачественный творог пахнет плесенью, неприятен на вкус, ослизлый.

Сметана хорошего качества имеет однородную густую консистенцию, белый или желтоватый цвет, кисловатый вкус. Сметану нельзя замораживать: она станет невкусной, комковатой и выделит сыворотку.

Несвежая сметана обычно горчит, имеет затхлый запах, дает отстой.

Свежая простокваша имеет приятный кисловатый вкус, загустевает плотным студнем, от которого не отделяется сыворотка. Цвет простокваши белый или слегка желтоватый.

Чтобы молоко долго не прокисало, надо кипятить его с добавлением сахара из расчета 1 чайная ложка на 1 л молока. Можно также добавить чуть-чуть питьевой соды. Предохранит молоко от скисания и добавленная в него щепотка соли.

При кипячении молока на поверхности образуется пенка. Многие не любят, если она попадает в чай, кофе, какао. Чтобы не дать образоваться пенке, помешивайте молоко при кипячении, а как только оно вскипит, быстро остудите.

Подгоревшее молоко теряет неприятный привкус, если тотчас же перелить его в другую кастрюлю и поставить ее в таз с холодной водой, а в молоко всыпать чуточку соли и взболтать его.

Топленое молоко можно приготовить не только в русской печке или в духовке, но и в обычном термосе. Для этого только что вскипевшее молоко сразу же выливают в чистый, сполоснутый горячей водой термос и закрывают крышкой. Через 6–7 часов молоко станет розовым и ароматным.

Хранить свежее молоко лучше всего в темном и холодном месте. Установлено, что на свету оно теряет значительную часть витаминов А и С.

Молоко не скиснет даже в жаркий день, если налить его в стеклянный или эмалированный кувшин (кастрюлю) и поставить в таз с холодной водой. Концы салфетки, которой закрыт кувшин (кастрюля), надо погрузить в воду.

Сохранить молоко несколько суток можно при отсутствии холодильника. Для этого нужно кипятить его утром и вечером, а посуду с ним оставлять открытой, пока молоко не охладится.

Кефир по-домашнему. В домашних условиях в качестве закваски для приготовления кефира удобно пользоваться кефирными таблетками или готовым кефиром (1 столовая ложка кефира или 1 кефирная таблетка разводится в стакане молока). Молоко кипятят, дают ему остыть, но так, чтобы оно оставалось теплым.

добавляют в него приготовленную закваску (1–2 столовые ложки на 1 стакан молока) и оставляют при комнатной температуре (16–18 градусов) на 24 часа зимой или 10–12 часов летом.

Простокваша готовится из кипяченого молока и заквашивается свежей сметаной (1 чайная ложка на 1 стакан молока).

Варенец готовят так же, как и простоквашу, но из топленого молока.

Приготовление творога. Чтобы приготовить творог, кипяченое молоко, заквашенное сметаной, кефиром или простоквашей (1 чайная ложка на 1 стакан молока), тщательно размешивают и оставляют на 10–12 часов при комнатной температуре. После образования плотного, блестящего сгустка молоко ставят на 30 минут на слабый огонь, затем охлаждают, отбрасывают готовый творог на сито и отжимают через чистую марлю.

Творог хорошо сохраняется завернутым в чистое полотенце, смоченное в подсоленной воде.

Приготовление ряженки. Ряженку готовят из топленого молока. Свежее молоко выливают в глиняную кринку или горшок, накрывают крышкой и ставят в духовку на слабый огонь на 1–2 часа, после чего охлаждают до 35–37 градусов тепла и заквашивают свежей сметаной (1 стакан на 1 л молока), выдерживают при этой температуре на водяной бане 3–5 часов и охлаждают.

Сгущенное стерилизованное молоко без сахара в жестяных банках можно хранить до года. По сравнению с обычным оно содержит вдвое больше питательных веществ – 7–8% жира, около 7% белка, 8% молочного сахара и 3% минеральных веществ.

Сухое молоко сохраняет не только ценные питательные вещества, не только белки, но и жиры, минеральные соли, витамины. Уменьшается лишь содержание витамина С

Соблюдая все правила, указанные на этикетке, сухое молоко можно хранить до 12 месяцев. Однако, если банка или коробочка сухого молока вскрыта, то срок хранения сокращается до нескольких дней.

Держать молоко рекомендуется в сухом прохладном месте, без доступа света. При соприкосновении с воздухом увеличивается влажность порошка, он быстро портится. Поскольку в сухом порошке болезнетворные микробы не развиваются, кипятить молоко не рекомендуется.

Широко используется сухое молоко в детском питании. Для питания детей грудного возраста выпускают специальные сухие молочные смеси с отварами и мукой, а также сухие смеси "Малютка" и "Малыш", приближенные по составу к женскому молоку.

ЖИРЫ

Следует помнить, что количество потребляемого жира зависит от возраста, пола, а главное от физической нагрузки. Это объясняется тем, что жиры обладают высокой калорийностью: каждые 100 г жира дают 930 ккал. Люди, ведущие малоподвижный образ жизни, не занимающиеся физкультурой и спортом, должны ограничивать количество жира в своем рационе. Однако полностью исключать жиры нельзя. Умеренное потребление жиров, т. е. в таком количестве, когда калорийность пищи не превышает энергозатрат организма, — непременное условие правильно организованного питания.

Сливочное масло. Это незаменимый продукт питания, обладающий высокой усвояемостью и биологической активностью, отличающийся хорошими вкусовыми качествами. Кроме того, сливочное масло минимально раздражает железы пищеварительного тракта.

Важно правильно хранить масло. При хранении сливочного масла на свету при комнатной температуре оно быстро портится – осаливается и прогоркает. Чтобы предохранить масло от порчи, можно завернуть его в чистую полотняную салфетку, пропитанную уксусом, и сверху накрыть миской, положив под нее два кусочка сахара.

Сливочное масло не утратит питательных и вкусовых качеств в течение длительного времени, если его плотно завернуть в пергаментную бумагу небольшими пачками, весом 100–150 г, и положить в стеклянную банку с сильно соленой водой. Менять воду следует не реже одного раза в день. Хранить банку лучше в темном месте.

Сливочное масло не рекомендуется использовать для жарения, так как оно быстро начинает подгорать и дымиться. Чтобы сливочное масло при жарении не темнело, надо раскаленную сковороду предварительно смазать растительным маслом.

Топленое масло. Хозяйки знают, что блюда из птицы, молодой баранины, телятины и говядины, гуляши получаются вкуснее, если их приготовить именно на топленом масле. Оно незаменимо при тушении мяса, обжаривании овощей и т. д.

Кстати, чтобы лучше обжарить продукты, следует употреблять для этой цели смеси жиров. Смеси животных жиров (говяжье сало со свиным) применяют для обжаривания мяса и птицы. Смесь растительного масла и животных жиров хороша для поджаривания рыбы, овощей, мучных изделий.

Растительное масло. По своей биологической активности растительное масло иногда превосходит некоторые животные жиры. Высокая биологическая активность растительных масел обусловлена наличием в них большого количества полиненасыщенных жирных кислот, фосфатидов, витамина Е.

Рекомендуется большую часть подсолнечного масла использовать в пищу без тепловой обработки для заправки салатов, винегре-

тов, сельди. Тепловая обработка снижает качество этого высокоценного продукта питания.

Маргарин. Это – ценный пищевой продукт. В нем есть натуральные растительные жиры, молоко, сахар и соль. Он содержит витамины A и F. Известно, что усвояемость маргарина не ниже, а калорийность на 3–5 процентов выше сливочного масла.

Маргарины "Столовый молочный" и "Сливочный" содержат растительные жиры – 82 процента, молоко – 14,7 процента, сахар – 0,5 процента и другие компоненты, а в состав "Сливочного" маргарина, кроме того, входит 10 процентов сливочного масла. Используются для приготовления бутербродов и различных изделий из муки. Рекомендуются также для обжаривания мяса, рыбы, картофеля, овощей, сдабривания фарша.

Маргарин "Российский" изготавливается из пищевых растительных жиров – 71,1 процента, кокосового масла – 10 процентов, топленого масла – 10 процентов, молока – 8,5 процента, сахара – 0,4 процента. Рекомендуется для приготовления бутербродов, изделий из теста, сдабривания мясного и рыбного фарша, обжаривания мяса, рыбы, овощей.

Маргарин "Любительский" вырабатывается из растительных жиров с вводом кокосового масла – 10 процентов, молока – 8,5 процента, сливочного масла – 8,3 процента. Хорош для приготовления бутербродов.

Маргарин "Шоколадный" содержит 63 процента растительных жиров, 2,5 процента – какао, 16,5 процента – молока, 18 процентов – сахара и ванилина. Вкус и пищевая ценность шоколадного маргарина подобны вкусу шоколадного сливочного масла. Можно использовать для приготовления бутербродов.

Маргарин "Особый" приготовлен из высококачественных растительных жиров – 82,3 процента, кокосового масла – 18 процентов, молока – 9 процентов. Рекомендуется для заправки отварных макарон, каш, обжаривания мяса, рыбы, овощей, выпечки тортов, печенья, кексов, пирожков.

Маргарин "Экстра" содержит 82,3 процента жиров, кокосового масла – 2,5 процента. Кроме того, в него добавляется молоко – 16 процентов, а также сахар, соль, витамин A. Обладает вкусом сливочного масла. Рекомендуется для приготовления бутербродов.

Маргарин "Славянский" отличается приятным молочным ароматом, нежным вкусом, пластичной консистенцией. Рекомендуется для приготовления бутербродов, заправки отварных макарон, обжаривания мяса, рыбы, овощей.

Маргарин "Радуга" представляет смесь твердых, растительных и животных жиров. В нем 22 процента растительного масла, 12 процентов – молока. Хорош для приготовления теста всех видов.

Маргарин "Солнечный" в отличие от других обладает еще и лечебными свойствами. Благодаря компонентам, полученным в результате переработки растительных масел, он особенно хорошо усваивается организмом.

3 Зак. 266

Маргарин "Городской" состоит на 70 процентов из смеси твердых растительных жиров, – остальное – масло, сахар, соль, молоко. Рекомендуется для сдабривания мясных, рыбных, овощных блюд.

Маргарин "Новый" предназначен для дрожжевого теста. Пирожки, пончики, блины из такого теста будут намного мягче и пышнее.

По составу, калорийности и вкусовым качествам маргарины сходны со сливочным маслом. Вместе с растительными маслами, из которых производится маргарин, – подсолнечным, соевым, арахисовым и другими – в организм человека попадают исключительно важные для здоровья, обладающие антисклеротическими действиями полиненасыщенные жирные кислоты. Они известны под названием витамина F. Этим витамином бедны животные жиры, в том числе сливочное масло. Кроме того, в отдельные виды маргарина добавляются жирорастворимые витамины A и D.

Все это дает возможность использовать маргарин в лечебном питании. Так, медиками доказано, что отложение жира в печени при диете, включающей маргарин, бывает меньшим, чем при диете, включающей одно лишь сливочное масло. Именно поэтому людям, страдающим ожирением, рекомендуется часть положенной им нормы жира заменять маргарином. Да и в пожилом возрасте с целью профилактики атеросклероза часть животных жиров следует заменять маргарином. Содержащиеся в маргарине полиненасыщенные жирные кислоты, фосфатиды, токоферолы – вот одно из средств предупреждения коварного заболевания.

Маргарин можно использовать при сердечно-сосудистых и некоторых желудочно-кишечных заболеваниях. Однако в данном случае нужно помнить, что при питании больных необходим строгий индивидуальный подход. Лечебная диета назначается только лечащим врачом.

Кулинарные жиры. Для приготовления их используются высококачественные натуральные животные жиры. Кулинарный жир "Белорусский" обладает высокой калорийностью, улучшает вкус борщей, картофельных оладий и пирожков. С помощью жира "Белорусского" можно приготовить аппетитные, поджаристые шницели, котлеты.

Кулинарный жир "Украинский" необходим для приготовления первых и вторых национальных украинских блюд.

Кулинарный жир "Прима" рекомендуется для приготовления заправки к первым блюдам и соусам ко вторым.

Маргагуселин рекомендуется для приготовления блюд, в которые добавляется обжаренный лук.

Свиной жир используют для приготовления блюд из капусты, бобовых, свинины.

На говяжьем жире хорошо обжаривать мясо в натуральном виде.

Некоторые жиры: сливочное масло, маргарин–часто прилипают к бумаге, в которую завернуты. Нужно подставить сверток

под струю холодной воды и поворачивать так, чтобы вода смочила его со всех сторон. Бумага легко отстанет.

Устранить прогорклый вкус жира можно, прокипятив его с 1–2 головками лука или поджарив в нем кусочек говядины, – мясо впитает в себя горечь.

СЫРЫ

В зависимости от химического состава, условий изготовления, внешнего вида и вкусовых свойств сыры отличаются друг от друга.

Крупные сыры имеют специфический тонкий (сырный) вкус, пряный привкус. У этих сыров глазки круглой или овальной формы. Советский, швейцарский и алтайский сыры вырабатываются главным образом на Кавказе и на Алтае, то есть в тех местах, где имеются горные альпийские пастбища, богатые обильными, содержащими много витаминов травами. К группе крупных сыров примыкает российский. Вкус российского сыра слегка кисловатый, тесто нежное, пластичное.

Мелкие сыры имеют своеобразный, слегка кисловатый вкус разных оттенков. Глазки круглые или слегка приплюснутые, распределены равномерно. Корка тонкая. Сыр хорошо режется на ломтики.

Мягкие сыры составляют отдельную группу. Их вкусовой диапазон весьма обширен: дорогобужский, смоленский и закусочный сыры имеют острый вкус с аммиачным или же с грибным привкусом, вкус рокфора – остросоленый, перечный, слегка прогорклый, чайного сыра – приятный кисломолочный.

Рассольные сыры изготовляют не только из коровьего, но также из овечьего молока или из их смеси. Названы они так потому, что созревают и хранятся в рассоле. У этих сыров острый соленый вкус, а у брынзы, грузинского сыра и сулугуни – с кисломолочным привкусом. Особенность этих сыров и в том, что они не имеют корки.

Плавленые сыры вырабатывают из сычужных сыров, брынзы, творога, сливочного масла, различных специй и наполнителей. Сыры этой группы названы плавлеными, потому что компоненты, входящие в их состав, сплавляются в специальных герметических котлах при температуре 75–90 градусов с добавлением пищевых солей-плавителей. Соли повышают усвояемость белков молока.

Плавленые сыры выпускаются преимущественно в фольге. Это увеличивает срок хранения продукта в домашних условиях. Плавленые сыры выпускаются порциями по 30; 62,5 и 100 г.

Форма, размер и вес сыра определяются историческими традициями и технологией изготовления.

Если у вас плохой аппетит, рекомендуется есть острые сыры – голландский круглый, степной, латвийский, волжский, дорогобужский, смоленский, охотничий и, конечно, рокфор.

Не нарезайте сыр заранее – кусочки его сохнут, теряют вкус и аромат.

Прежде чем положить сыр в холодильник, следует завернуть его в полиэтиленовую фольгу. В бумаге он высыхает.

Чтобы сыр не высох, положите рядом с ним кусочек сахара и накройте крышкой.

В холодильнике следует класть сыр подальше от морозилки. Если нет холодильника, заверните сыр в салфетку, смоченную соленой водой.

Твердый сыр можно хранить дома не более 10 дней, мягкий – два-три дня. На коробках с камамбером, сливочным сыром, на обертке чайного сыра указана дата выработки. Хранить их, особенно распечатанными, больше двух дней нельзя. У плавленых сыров сроки хранения разные и, как правило, более длительные, но срезы их быстро желтеют, высыхают, поэтому их следует закрывать фольгой.

Сыр хорош с любым хлебом. Для камамбера рекомендуются хрустящие хлебцы и сухое печенье, для сулугуни – черный хлеб, для рокфора – мягкий белый.

Пересохший сыр можно сделать свежим и мягким, если подержать немного в молоке.

Нарезая рокфор, нужно смочить нож горячей водой.

Брынза. Как и другие рассольные сыры (чанах, сулугуни), брынза представляет собой своеобразный молочный концентрат. Ее вырабатывают из овечьего или коровьего молока, а нередко из их смеси следующим образом: отвораживают молочный белок сычужным ферментом при температуре 30–32 градуса, полученный сгусток прессуют, укладывают в бочки, заливают солевым раствором и выдерживают в нем 15–20 дней. Соленый вкус брынзе придает поваренная соль, остроту – образующиеся в процессе созревания молочнокислые бактерии и аминокислоты.

Брынза – очень полезный продукт. В ней содержится полноценный животный белок, легкоусвояемый молочный жир, которые в основном сохраняют свойства белка и жира натурального молока. Есть в брынзе также минеральные вещества (преимущественно соли кальция и фосфора, микроэлементы витамина А, тиамин, рибофлавин).

Брынза вкусна не только в натуральном виде. Из нее можно готовить различные вкусные блюда, бутерброды.

Однако несмотря на высокую питательную ценность и приятный вкус, брынзу не рекомендуют тем, кто страдает гипертонической и язвенной болезнью, заболеваниями почек, сердца. Это объясняется тем, что содержащаяся в ней соль способствует задержке воды в организме, раздражающе действует на слизистую оболочку желудка, кишечника, почек.

Соленость брынзы можно уменьшить. Для этого ее небольшими кусочками погружают в кипяченую воду или в молоко комнатной температуры и выдерживают так в течение 12 часов.

Заливать брынзу кипятком ни в коем случае не следует, так как при этом происходит потеря жира, свертываемость белка.

плохо выводится соль. От кипятка уменьшается питательная ценность брынзы, ухудшается ее вкус.

Брынза хороша и с бутербродом как обычный сыр, и как питательная добавка к овощным и мучным блюдам. Если брынзу не вымачивать, то блюда, в которые она добавляется, не следует солить.

МУКА И МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Если в прогорклую муку положить древесный уголь, горечь уменьшится.

Мука повышенной влажности дает ощущение холода, если опустить в нее руку. Такую муку нужно употребить в первую очередь, так как она быстро портится.

Замешивая тесто, не надо высыпать муку в жидкость, а наоборот, жидкость постепенно, тонкой струей вливать в муку и перемешивать.

Муку для блинов и соусов разводят в подсоленной воде — не будет комочков.

Прежде чем замешивать тесто, рекомендуется просеять муку: это обогатит ее кислородом и разрыхлит. Тесто получится пышнее.

Чтобы в муке не завелись червяки, следует положить в нее несколько зубчиков чеснока.

Мягкое липкое тесто легко раскатать, покрыв его пергаментной бумагой. Можно раскатать и бутылкой, наполненной холодной водой.

Когда ставят для пирогов кислое тесто на дрожжах, то на 1 кг муки следует положить 12 г соли (немногим больше чайной ложки), а в кислое тесто для блинов и оладий — 15 г соли (полторы чайные ложки).

В недосоленное тесто надо добавить соль, растворенную в небольшом количестве воды или молока, и хорошенько промесить тесто.

Железные листы, на которых выпекается сдобное тесто, не рекомендуется смазывать жиром, лучше слегка смочить их водой.

Не надо смазывать яйцом края изделий из слоеного теста — при выпекании они затвердеют, и тесто не поднимется.

Тонко раскатанное тесто трудно переложить на лист. Если посыпать его мукой, навернуть на скалку и развернуть осторожно над противнем — тесто не разорвется.

Если тесто поднялось, а духовка еще не готова, воспрепятствовать дальнейшему подъему теста можно, накрыв его хорошо смоченной бумагой.

Масло для слоеного теста охлаждают, чтобы при раскатывании оно распределилось ровным слоем. Для равномерного распределения мягкое масло и само тесто охлаждают после каждого раскатывания. В слоеное тесто прибавляют лимонную кислоту и сметану. Кислота подсушивает слои теста при выпечке, а сметана придает изделиям тонкий вкус и делает хрустящей корочку выпечки.

Тесто, приготовленное для песочного печенья или пирожных, должно постоять немного для созревания, но можно его разделывать и сразу, если сахар заменить сахарной пудрой.

Чтобы из бисквитного теста не улетучивались пузырьки воздуха, следует быстро замешивать его и выпекать.

Дрожжевое тесто не липнет к рукам, если руки предварительно протереть растительным маслом.

Дрожжевое тесто получается достаточно мягким и воздушным, если в него добавить остывший вареный картофель, натертый на мелкой терке (2–3 картофелины среднего размера на 1 кг муки).

Чтобы кислое дрожжевое тесто было пышным, все продукты, добавляемые в него, должны быть достаточно теплыми. Яйца предварительно греют в теплой воде; молоко, муку, кастрюлю для теста, предназначенные для выпечки, тоже держат сначала в тепле. Но нельзя перегревать. Если, например, молоко или жир будут слишком горячими, то дрожжевые грибки заварятся, потеряют свои свойства и тесто сядет. Приготовленные для теста жиры и соль не держат рядом с дрожжами, так как они препятствуют размножению и действию дрожжевых грибков.

Тесто тоже нужно поставить в теплое, но не слишком жаркое место, иначе оно быстро подойдет, а потом в печи опустится, и пирог или кекс получится плоским и некрасивым.

Прежде чем положить в тесто соду, ее следует развести или, как говорят, погасить в ложке уксуса или лимонной кислоты. Запах соды не будет чувствоваться в пирогах.

Чтобы жир не пенился при жарении мучных изделий, надо бросить в него щепотку поваренной соли.

Температура выпечки пирога вначале не должна быть слишком высокой. Выпекать нужно при средней температуре и в первые 15–20 минут ни в коем случае не следует открывать дверцу духовки. В конце выпечки пирог накалывают тонкой деревянной лучинкой. Если лучинка остается сухой, значит тесто хорошее и пирог готов.

Чтобы слоеный пирог с фруктовой начинкой лучше пропекся, надо проколоть в нескольких местах нижний слой теста.

Не следует оставлять испеченный пирог из дрожжевого теста на железном листе – он сделается влажным и приобретет запах железа.

Чтобы пирог не подгорел, на лист под форму с тестом надо посыпать чуточку крупной соли.

Тесто лучше пропечется, если вокруг пирога на противне оставить пустоты.

Если в дрожжевом тесте недостаточно сахара, пирог с румяной корочкой не получится. Но избыток сахара замедляет процесс брожения теста. Слишком сладкие пироги плохо пропекаются, так что сахар рекомендуется класть в меру, по рецепту.

Если жиров слишком много, пироги получаются рассыпчатыми, с плотным мякишем.

Горячим пирог лучше не резать. Но если все-таки возникла необходимость, делать это рекомендуется горячим ножом.

В начинку для пирога с ягодами не рекомендуется класть сахар. Лучше сделать более сладким тесто, а готовый пирог посыпать сахарной пудрой.

Если пирог печется из плохо подошедшего теста, то он остается низким, а корка получается слишком толстая. Изюм, инжир и другие фрукты и ягоды надо припудрить мукой, тогда они лучше распределяться по всей массе теста и при выпечке не опустятся на дно.

Если пирог не сходит со сковородки, поставьте сковородку на несколько секунд в холодную воду или подержите над паром.

Чтобы пироги не засыхали, их лучше хранить в глиняной посуде или в полиэтиленовом мешочке.

Пончики и пирожки лучше всего жарить в такой смеси: 30 процентов свиного сала, столько же говяжьего и 40 процентов растительного масла.

Проверить, достаточно ли разогрелся жир для жарения пирожков, можно так: капнуть сверху 2–3 капли воды, если они испарятся – жир готов, если капельки уйдут на дно — значит пирожки опускать рано.

Для улучшения аромата при жарении пирожков в растительное масло добавляют топленое из расчета 300 г на 1 л.

Изделия из теста перед выпечкой сначала смазывают яйцом или маслом, а потом посыпают сахаром, так как в противном случае сахар растворится и впитается в тесто и льезон.

Если повидло для пирожков жидковато, следует прибавить 2–3 ложки толченых сухарей или кукурузных хлопьев — получится очень вкусно.

Чтобы кекс получился ярко-желтый, надо растереть с вечера желток со щепоткой соли и оставить до утра в холодном месте.

Если домашнее печенье подгорело, нужно дать ему остыть, потом осторожно потереть мелкой теркой и посыпать сверху сахарной пудрой.

В тесто для коржиков или бисквита со смальцем не забудьте добавить сок лимона, чтобы устранить запах смальца.

Блинчики будут вкуснее, если в тесто добавить взбитые яичные белки.

Прежде чем начать жарить блины, нужно тщательно протереть сковороду солью.

В тесто для блинов можно добавить 1–2 столовые ложки растительного масла, тогда не надо будет смазывать сковородку при жарении.

Когда тесто для блинов подойдет, его ни в коем случае не надо мешать, а то блины не будут пышными.

Галушки и клецки опускают в крутой кипяток. Когда они всплывут на поверхность, можно считать, что они готовы.

Если дрожжи положить в муку или соль, они дольше сохраняются.

Посуду, в которой было тесто, моют сначала холодной, затем горячей водой.

Сито после просеивания муки моют холодной водой и сушат, иначе остатки муки склеятся в ячейках. Если же сито не вычищается щеткой, следует подержать его несколько секунд над огнем.

Металлические листы из духовки моют сначала холодной водой, затем ополаскивают густой кашицей из питьевой соды с холодной водой и вытирают насухо.

КРУПЫ, КАШИ, МАКАРОНЫ

Крупы обладают многими полезными свойствами. Они содержат большое количество углеводов – до 65–85 процентов. Основной представитель углеводов в них – крахмал, который в процессе варки поглощает воду, набухает и образует крахмальный клейстер. В таком виде крахмал легко переваривается. Содержание белков в крупах относительно высокое – от 6 до 15 процентов, но они менее ценны, чем белки мяса, рыбы или творога. Жиров в крупах немного – 0,9–3 процента. Только в пшене, кукурузной и овсяной крупах количество жира достигает 4–8 процентов.

В крупах содержатся различные минеральные вещества, в том числе и микроэлементы. Витаминов в них относительно мало. Из круп можно приготовить множество разнообразных вкусных блюд.

Рис. Это – одна из наиболее калорийных круп. Он легко усваивается, потому что содержит минимальное количество клетчатки. Широко применяется рис, когда нужно щадить органы пищеварения, а также при истощении. Это прекрасная пища для пожилых, но не рекомендуется тем, кто страдает запорами и ожирением. Витаминами и минеральными веществами рис беден.

Саго. Готовится из картофельного или кукурузного крахмала. Оно беднее других круп белками, жирами и минеральными веществами, но богаче углеводами. Саго особенно полезно людям, которым рекомендуется ограничивать употребление белка, а также при сниженном весе.

Кукурузная крупа. Получается из белой и желтой кукурузы. В отличие от других круп она содержит витамины D, E и каротин (провитамин А). Хотя блюда из этой крупы дают ощущение сытости, белки ее не полноценны и плохо усваиваются. Она не вызывает запоров и избыточной полноты.

Из кукурузы вырабатывают и другие изделия: воздушную кукурузу, кукурузные хлопья. Взорванная или воздушная кукуруза и кукурузные хлопья имеют приятный вкус и усваиваются лучше, чем кукурузная крупа.

Хорошо использовать кукурузные хлопья для заправки супов, можно подавать их с горячим молоком и другими напитками. Варить хлопья не надо.

Перловая и ячневая крупы. Вырабатываются из ячменя. По химическому составу они близки к пшену, но содержание клетчатки в них выше. Поэтому они хуже усваиваются, способствуют опорожнению кишечника и не вызывают излишней полноты. Для сокращения сроков варки крупную перловую крупу, предварительно промыв, замачивают в холодной воде на 3–4 часа и в этой же воде варят.

Гречневая крупа. Превосходит большинство круп по содержанию белка. Важно также, что эти белки богаты ценными аминокислотами.

В гречневой крупе содержится много калия, фосфора, а железа даже больше, чем в мясе и рыбе. Богата она комплексом витаминов группы В. Витамина B_1 в ней больше, чем в манной крупе, в 10 раз. Углеводов в гречневой крупе меньше, чем в других крупах, поэтому она не так страшна для тучных. Помимо ядрицы промышленность выпускает продельную и "Смоленскую" крупу, которая получается при очень мелком дроблении зерен гречихи. Размером частиц она напоминает манную. Из нее готовят жидкие, вязкие каши.

Овсяная крупа. Богата белком так же, как гречневая. Особенность ее – высокое содержание растительного жира. Много в ней и минеральных веществ: фосфора, калия и железа.

Из овса вырабатывают недробленую и дробленую крупу, а также хлопья – "Геркулес" и старинный русский продукт – толокно. "Геркулес" и толокно – очень питательные и нежные продукты.

Пшено. Уступает гречневой, овсяной крупам, рису по своей питательности. Белка в ней довольно много, но он недостаточно ценный. Углеводов столько же, сколько в овсяной и гречневой крупах, и в два раза меньше клетчатки. Пшено больше всех круп содержит солей калия, который необходим сердечной мышце.

Просяной жир легко окисляется и прогоркает. Поэтому при длительном хранении пшено приобретает горьковатый вкус. Рас-

сыпчатая пшенная каша рекомендуется тучным и тем, кто страдает атеросклерозом,склонен к запорам. При заболеваниях органов пищеварения, в частности гастритах с повышенной кислотностью, блюда из пшена лучше не употреблять.

Манная крупа. Относится к пшеничным крупам. Она почти не содержит грубых частей зерна. По химическому составу приближается к рису. Высокая калорийность, почти полное отсутствие клетчатки делают манную крупу незаменимой в питании детей, а также страдающих желудочно-кишечными заболеваниями, истощением. Не рекомендуются блюда из манной крупы больным сахарным диабетом, атеросклерозом и людям с избыточным весом.

Известны и другие виды пшеничной крупы – "Полтавская" и "Артек". Их пищевые качества примерно такие же, как и манной крупы, но они несколько грубее.

* *
*

Чтобы на поверхности манной каши не образовалась твердая корочка, кашу сразу же посыпают сахарным песком.

Гречневая каша получится особенно вкусной, если предварительно обжарить крупу без масла на чистой сковородке и на слабом огне. Когда крупа станет золотистой и начнет потрескивать, нужно прибавить пол-ложечки сливочного масла и еще пожарить немного. Пересыпать крупу в кастрюльку, залить крутым кипятком и поставить на слабый огонь. Немного посолить и закрыть. Минут через 20, когда крупа вберет всю воду, снять кастрюлю, завернуть в газеты и еще что-нибудь теплое – пусть "подойдет".

Если нужна каша рассыпчатая, мягкая – не надо снимать ее с огня, а помешать как следует ложкой, добавить полстакана кипятка и еще полчаса поварить. На стакан крупы нужно полтора стакана воды, пол-ложечки масла и столько же соли.

Бывает, что каша пересохла, пристала к стенкам, ко дну кастрюли – следует прибавить немного кипятка, помешать, снять кастрюлю с плиты и закутать потеплее.

Чтобы любая каша быстро поспела, следует мешать ее медленно. При быстром помешивании она доходит медленнее.

При варке молочных каш соль следует класть в молоко перед закладкой круп, а сахар кладут в конце варки, так как он препятствует размягчению зерен.

Рекомендуется при приготовлении молочных рисовых, ячневых, овсяных и пшеничных каш крупу сначала проварить 20–30 минут в воде, а затем слить воду, залить горячим молоком и варить до готовности.

Для пожилых людей рекомендуется 1–2 раза в неделю готовить гречневую или пшенную каши на подсолнечном масле или свином сале.

Способы варки риса. Универсальный (для гарнира). Стакан риса, 50 г масла (растительного или сливочного), около 1 л бульона (мясного или овощного), чайная ложка соли без верха, 1–1,5 ложки томатного сока.

Бульон вскипятить, засыпать промытый рис, добавить масло, соус, соль, закрыть кастрюлю крышкой и варить на умеренном огне, пока жидкость не испарится.

Дальневосточный. 5 стаканов риса, 6 стаканов воды без соли. Рис засыпать в холодную воду после тщательной промывки, плотно накрыть кастрюлю крышкой и быстро на очень сильном огне довести воду до кипения. Тотчас же переключить на средний огонь и держать на нем 10 минут, затем 5 минут на очень слабом огне. Быстро открыть крышку, положить поверх кастрюли салфетку, вновь закрыть крышкой и выдержать без огня 10 минут.

Азербайджанский. В большую, широкую и глубокую кастрюлю налить до половины или на три четверти подсоленный кипяток, сверху накрыть салфеткой, обвязать ею кастрюлю и на салфетку насыпать промытый рис. Закрыть его опрокинутой вверх дном большой тарелкой, предварительно положив поверх риса кусочек сливочного масла, и поставить кастрюлю на сильный огонь на 20–25 минут.

Вьетнамский. Рис перебрать, не промывая, осторожно обжарить с маслом на сковороде (стакан риса, столовая ложка сливочного масла) до светло-бежевого или розового цвета. Затем переложить в другую посуду, залить стаканом воды (лучше кипятком) и выпарить на умеренном огне под крышкой.

Японский. Стакан риса, полтора стакана воды, чайная ложка соли. В кипящую воду засыпать промытый рис, плотно закрыть крышкой, прижав ее так, чтобы не выходил пар, и прогреть на слабом огне ровно 12 минут. Затем выключить огонь и дать постоять еще 12 минут. Лишь после этого открыть крышку.

Духовой. Распустить в кастрюле 50 г маргарина и в горячий жир всыпать 350 г чистого риса. Поджаривать слегка помешивая. Когда рис станет прозрачным и впитает весь жир, залить его кипятком или бульоном. Варить, не мешая, около 20 минут. Если бульон будет выкипать, его следует подлить. Затем поставить рис в духовку, там он набухнет и станет мягким. Такой рис является хорошим гарниром к тушеной и жареной говядине, дичи в соусе и т. д.

* *
*

Любой рис промывают в теплой воде до тех пор, пока она не станет прозрачной. Короткий, кругловатый, толстый рис надо замочить в чуть тепловатой воде на 10–15 минут, затем промыть.

Длинноватый, сухой, но не тонкий, а скорее овальный рис после промывки в холодной воде надо ошпарить кипятком, а за-

тем вновь облить на сите или в дуршлаге холодной водой, после этого отварить.

Рис тонкий, мелкий, сухой, прозрачный (чаще всего это рис патна, называемый у нас неверно пакистанский вместо патанский), не промывая, замачивают в соленой холодной воде на 5–8 часов и лишь затем несколько раз промывают. При этом соль не растворяют в воде, а заворачивают в тряпочку или салфетку, на которую насыпают рис, а затем заливают водой. Соль лучше использовать крупную, кристаллическую.

Чтобы рис не пригорал, не нужно размешивать его во время варки, а только слегка встряхивать посуду, в которой он варится. Рис также не разварится, если в кипящую воду добавить несколько ложек холодного молока или сок лимона (1 столовая ложка на 1 л воды).

Рис будет белым, если в воду добавить немного уксуса.

Варить рис лучше всего в толстой чугунной кастрюле. В тонкой кастрюле, которая нагревается неравномерно, крупа может внизу подгореть, а сверху остаться сырой.

Но если все же рисовая каша подгорела, надо снять кастрюлю с огня, переложить кашу в другую посуду, а кастрюлю (еще горячую) сразу же опустить в холодную воду — она без труда отмоется. Если не удалось проделать это сразу же, надо налить в кастрюлю холодную воду, добавить одну-две ложки питьевой соды и прокипятить несколько минут.

Рисовая каша будет вкуснее, если положить в нее перед едой взбитый белок.

Примерное количество жидкости, необходимое для варки каш различной консистенции

Крупа (100 граммов)	Расход воды в стаканах		
	Рассыпчатая	Вязкая	Жидкая
Гречневая	3/4	1,5	–
Пшенная	1	1,5	2
Рисовая	1	1 3/4	2 1/2
Манная	1	1 3/4	1 1/4
"Геркулес"	–	1,5	2

Примечание. Полстакана гречневой, пшенной, манной крупы, 1 стакан "Геркулеса" соответствуют 100 граммам.

Варка макаронных изделий. Макаронные изделия погружают в кипящую подсоленную воду (на 1 кг сухих макаронных изделий – 5–6 л воды, 50–60 г соли) и варят, периодически помешивая, до готовности в закрытой посуде. Обычно макароны варят 30–40 минут, лапшу – 25–35 минут; вермишель – 7–10 минут, вермишель-паутинку – 2–3 минуты.

После отваривания макаронные изделия откидывают на сито или дуршлаг для отделения отвара, после чего немедленно перекидывают в посуду, заправляют растопленным маслом и перемешивают. Отвары от макаронных изделий следует использовать для приготовления супов, соусов.

Чтобы приготовить молочный суп из макарон, их сначала засыпают в подсоленный кипяток и варят до готовности. После этого воду сливают, прибавляют горячее молоко и варят еще 3–5 минут.

Макароны можно сварить и не сливая отвар. Для этого берут такое количество жидкости, чтобы макароны во время варки могли полностью впитать ее (на 1 кг макаронных изделий – 2,3–2,5 л жидкости).

Чтобы макароны или лапша, приготовленные для гарнира , были вкуснее, при варке в воду рекомендуется добавить 1–2 бульонных кубика или немного мясного бульона.

ХЛЕБ

Хлеб – главное богатство страны и основной продукт питания. В хлебе содержатся все питательные вещества, необходимые организму человека. В нем есть белки, углеводы, витамины группы В, соли калия, железа, фосфора, магния. Причем он не теряет своих ценных свойств, даже если не был использован сразу.

Питательная ценность и усвояемость хлеба зависят от помола муки, из которой он изготовлен. Хлеб, выпеченный из муки более грубого помола, содержит больше минеральных элементов и витаминов. Полнее усваиваются организмом пищевые вещества пшеничного хлеба, изготовленного из муки тонкого помола. Черствый хлеб и сухари усваиваются организмом лучше, так как они дольше измельчаются при жевании, хорошо пропитываются слюной и пищеварительным соком. Свежий хлеб переваривается хуже из-за высокой влажности, что затрудняет его разжевывание и пропитывание слюной.

Хлеб является обязательной составной частью суточного рациона питания взрослых и детей. В день рекомендуется съедать 350–400 г хлеба. Потребление хлеба и булочных изделий в большом количестве резко повышает калорийность питания. Каждые съеденные 100 г ржаного хлеба – это более 200 ккал, а 100 г сдобы – до 300 ккал. Подсчитано, что ежедневно съеденные лишние 100 г хлеба за год могут дать прибавление в весе около 7 кг. Особенно быстро прибавляется вес при потреблении хлебобулочных изделий из муки высших сортов.

Как хранить хлеб. Различные хлебобулочные изделия сохраняются свежими неодинаковый срок: булочки весом 50–70 г без упаковки – не более 16 часов с момента выпечки, изделия из ржаной и ржано-пшеничной муки – до 48 часов.

Обычно мы покупаем хлеб с расчетом на 2–3 дня, но сохранить его свежим не всегда удается. В кастрюле он довольно быстро

приобретает неприятный затхлый запах, в полиэтиленовом мешочке или полотенце плесневеет.

Лучше всего хранить хлеб в специальных хлебницах – металлических или пластмассовых. Дополнительно заворачивать его в полиэтиленовый мешочек или полотенце нет необходимости. Не реже одного раза в неделю следует очищать хлебницу от крошек, промывать слабым раствором питьевой соды или уксуса и тщательно просушивать. Приобретая хлебницу, учитывайте, сколько хлеба придется в ней хранить. Для одного-двух человек достаточно небольшой хлебницы, на три-четыре человека – несколько больших размеров, а для большой семьи потребуется двухсекционная хлебница. Если же в большую хлебницу положить 200–300 г хлеба, то он высохнет быстрее, чем при заполнении большего ее объема.

Ржаной хлеб, пшеничный и тем более сдобные изделия должны храниться отдельно. Для этого и существуют двухсекционные хлебницы. Если у вас хлебница односекционная, то черный хлеб держите отдельно в полиэтиленовом пакете. Чтобы хлеб не черствел, положите в хлебницу яблоко или кусочек сахара.

При отсутствии хлебницы воспользуйтесь полиэтиленовыми мешочками. Через 2–3 дня меняйте их, а использованные хорошо промывайте с мылом.

* *

Если хлеб все же зачерствел, его можно освежить на пару. Для этого в глубокую кастрюлю наливают немного воды, сверху помещают дуршлаг или решетку, предназначенную для приготовления паровых блюд. Дуршлаг и решетка не должны касаться воды. Нарезанный ломтиками хлеб надо выложить на решетку и закрыть сверху крышкой. Нагрев воду до кипения, кастрюлю держат на маленьком огне 5–10 минут, а если хлеб очень черствый – 15 минут.

Освеженный таким образом хлеб, как и свежевыпеченный, мягок, имеет приятный вкус и аромат. Однако есть его следует сразу, так как при хранении освеженные ломтики хлеба черствеют значительно быстрее, чем свежевыпеченные.

Хлеб дольше не зачерствеет, если хранить его в закрытой посуде, положив туда яблоко или сырую очищенную картофелину. Время от времени их заменяют свежими и промывают посуду горячей водой.

Хлебная корка легче переваривается желудком и лучше усваивается. Поэтому черствый хлеб полезнее, чем свежий, только испеченный.

Ни обычный обеденный, ни торжественно праздничный стол не обходится без хлеба. Хлеб, нарезанный аккуратными тонкими ломтиками, ставят на стол в специальной хлебнице или корзиночке. Батоны режут поперек, формовой хлеб разрезают вдоль на две половинки и потом уже нарезают тонкими ломтиками

Горбушки и куски с отставшей или обгоревшей корочкой гостям не подают.

На торжественных приемах и банкетах раскладывают хлеб на пирожковые тарелки (маленькие тарелки, которые ставят слева от основных), каждому гостю отдельно 3–4 кусочка белого, корочкой влево и 3–4 кусочка черного, корочкой вправо.

Если появляется сомнение в чистоте хлеба, погрейте его в духовке или на плите на сковороде, закрыв миской. Обжигать хлеб над пламенем газовой горелки нельзя.

Белые булки лучше всего хранить в специальной коробке с дырочками, а если ее нет – в чистой салфетке или мешочке из целлофана. Нельзя заворачивать хлеб в газету.

Свежую булку или хлеб легко нарезать тончайшими ломтиками, если перед тем, как резать, каждый раз обмакивать нож в кипяток.

Черствый хлеб можно освежить, если опустить его на минуту в воду, а еще лучше в молоко, а потом поместить в горячую духовку.

Горячий хлеб долго не теряет своей свежести, если его уложить в термос с широким горлом.

Так же можно освежить черствое печенье, булочки и вообще изделия из теста.

Вчерашний хлеб можно освежить иначе: положить в кастрюлю, прикрыть сверху полотенцем и подержать 10 минут над миской с кипящей водой.

Булочки и коржики можно освежить, если положить их на противень, сбрызнуть водой и поставить на несколько минут в горячую духовку.

Хлеб долго сохранит вкус и приятный запах свежего, если положить его в эмалированную кастрюлю, на дно которой насыпают немного (1 г) ванилина, а поверх него кладут целлофановый кружок.

Остатки черствого хлеба и булок можно использовать для приготовления котлет и гренок в супы. Нарезанный маленькими ломтиками хлеб подают в мясном соусе с жарким из говядины или с жирным гуляшом из свинины.

Чем белее мука, тем меньше в ней содержится белков, витаминов группы В и минеральных солей. Поэтому завтрак, состоящий из стакана чая и белой булки, нельзя считать удовлетворительным. Рекомендуется добавить хотя бы ломтик ржаного хлеба – украинского, бородинского, московского, обдирного. Это не только обеспечит организм питательными веществами, но со временем улучшит цвет кожи, состояние волос, пищеварение.

Черствый и свежий подсушенный хлеб, а также пшеничные сухари лучше поддаются действию желудочного сока и быстрее перевариваются, чем мягкий хлеб.

Нуждающимся в усиленном питании рекомендуют сдобные сухари, приготовленные из муки высших сортов с жиром, яйцами и сахаром. Они высококалорийны, содержат много легко усвояемых углеводов и ничтожное количество клетчатки.

Применяется в диетическом питании и ржаной хлеб, богатый витаминами. Он полезен людям, страдающим запорами, особенно им рекомендуется хлеб заварной и бородинский.

Хлеб бессолевой рекомендуется при гипертонической болезни, заболеваниях почек и сердца – во всех случаях, когда врачи советуют ограничить употребление соли.

Белково-пшеничный и белково-отрубный хлеб выпекается для больных сахарным диабетом и ожирением.

Хлеб "Здоровье" полезен при запорах и ожирении.

"Докторский" хлеб назначается страдающим гипертонической болезнью, беременным женщинам и кормящим матерям.

Хлеб "Соловецкий" обогащен йодом, в его составе есть порошок морской капусты.

Хлеб "Ржаной диабетический" содержит в своем составе ржаную обдирную муку и пшеничные отруби и предназначен для больных сахарным диабетом.

"Барвихинский" хлеб содержит в равных количествах пшеничную муку высшего сорта и дробленое пшеничное зерно, предварительно замоченное в горячей воде. Улучшает работу органов пищеварения, особенно при малоподвижном образе жизни.

"Зерновой" хлеб содержит еще больше дробленого зерна, чем "Барвихинский", имеет приятный тминный вкус.

...ИЗ ЧЕРСТВОГО ХЛЕБА...

В каждой семье, наверное, остается черствый хлеб. В лучшем случае он идет на сухари, чаще всего, к сожалению, не используется совсем.

Бережливая хозяйка не станет выбрасывать засохшие кусочки, а использует весь хлеб до последней крошки. Ведь из него можно приготовить множество вкусных и необычных блюд. Вот несколько рецептов.

Тертый хлеб со взбитыми сливками. Черствый батон натереть на терке, поджарить на сливочном масле. Сливки взбить с сахаром до пышной массы с помощью венчика. Поджаренный хлеб выложить на блюдце, сверху положить хлопья взбитых сливок и украсить вареньем.

2 трети батона, 30 г масла, 1 стакан сливок, 1 столовая ложка сахара, 3 столовые ложки варенья.

Жареный хлеб (крутоны) с фруктами. Батон белого хлеба (без корок) нарезать тонкими кусочками, обмакнуть в смеси из яиц, молока и сахара и обжарить на масле с обеих сторон.

Курагу или яблоки сварить, протереть, добавить сахар, растворенный в воде, хорошо перемешать, довести до кипения. Положить нарезанные консервированные фрукты.

При подаче на стол жареный хлеб уложить на овальное блюдо или тарелку, сверху положить прогретые фрукты и полить фруктово-ягодным сиропом.

На 300 г белого хлеба – 1 яйцо, полстакана молока, 2–3 столовые ложки сливочного масла, 4 чайные ложки сахара, 120 г консервированных фруктов или 0,5 кг свежих яблок. На соус: 5–6 столовых ложек фруктового сиропа, 2 столовые ложки сахара, 50 г кураги, 1 стакан воды.

Запеканка из ржаного хлеба. С черствого или обдирного хлеба срезать корки, мякиш натереть на мелкой терке, затем прогреть с маслом на сковороде, добавить сахар.

Очищенные и нарезанные ломтиками яблоки припустить до полуготовности на масле. На сковороду или противень, смазанные маслом или маргарином и посыпанные сухарями, выложить слоями хлебную массу и яблоки, залить молоком и запечь до образования золотистой корочки.

500 г сухарей, 2/3 стакана сахарного песка, 500 г яблок, 120 г сливочного масла или маргарина, стакан молока, 2 яйца.

Шарлотка обыкновенная. Очистить несколько кисло-сладких яблок, вынуть сердцевины. Взять две городские булки, снять с них корку, нарезать ломтиками. Размешать 3 яйца с 2 ложками сахара и в полученную массу обмакнуть ломтики булки. Ломтиками выложить дно формы, смазанной предварительно маслом. Яблоки немного потушить в кастрюле с маслом и сахаром, затем выложить на булку, покрыть их оставшимися ломтиками булки, раскидать сверху кусочки масла и поставить в духовку. Между яблоками можно положить немного любого варенья.

Блюдо из сухих баранок. Сухие баранки нарезать кусочками, залить крутым кипятком и дать постоять, чтобы разбухли. Воду слить и залить постным маслом с поджаренным луком. Можно залить клюквенным киселем.

Похлебка. Приготовить грибной бульон. Натереть на терке черствый хлеб, покрошить 1 луковицу и пожарить в масле, потом смешать с протертым хлебом и тушить несколько минут. Соединить с грибным бульоном, положить тмин, перец, прокипятить и заправить сметаной. Вместо хлеба можно взять мелко истолченные сухари, но не слишком много, чтобы похлебка не была густой. Грибы можно заменить грудинкой или салом.

Сухарики на скорую руку. Нарезать мелкими ломтиками белый хлеб. На чистую сковороду насыпать 1/2 стакана сахарного песка и поставить на огонь. Когда сахар начнет румяниться,

положить нарезанный хлеб и жарить вместе с сахаром, переворачивая, чтобы он зарумянился со всех сторон.

Суп шотландский. С вечера залить перловую и овсяную крупу водой, утром слить воду, ошпарить крутым кипятком, посолить и варить 2 часа. Положить мелко нарезанные коренья, лук и хлеб. Когда все уварится, добавить мелко нарубленную зелень, соль и перец по вкусу.

200 г перловой крупы, 100 г овсяной крупы, 2 репы, 2 моркови, 1 луковица, петрушка, сельдерей, 2 ложки масла и 200 г корок белого хлеба.

Хлебный суп по-крестьянски. Сухие хлебные корки поджарить в жире с мелко нарезанным репчатым луком. В кастрюлю налить полтора литра воды, положить поджаренные хлебные корки, соль и довести до кипения. Как только вода закипит, в кастрюлю осторожно влить 3 растертых яйца, непрерывно помешивая суп.

300 г сухих хлебных корок, 4 столовые ложки жира, 3 яйца, 2 луковицы, соль, красный перец, петрушка.

Потапцы с помидорами (из украинской кухни). Пшеничный хлеб нарезать кусочками толщиной в 1 см и обжарить на масле. Накрыть гренки кружочками помидоров, посыпать тертым сыром и подрумянить в духовке.

200 г пшеничного хлеба, 4 средних помидора, 2 столовые ложки тертого сыра, 1–2 столовые ложки сливочного или растительного масла.

Суп с сыром и луком. Пшеничный и ржаной хлеб залить водой, через некоторое время отжать его, добавить мелко нарубленный и поджаренный лук, посолить и тушить 2–3 минуты в масле. Затем залить кипятком и варить 15–20 минут. Перед окончанием варки добавить тертый сыр и, постоянно помешивая, кипятить еще 5–7 минут.

200 г хлеба (поровну пшеничного и ржаного), 1–2 л воды, 100 г сыра, 2 большие луковицы, 2 столовые ложки сливочного масла, соль по вкусу.

Молочный суп со взбитыми яйцами. Пшеничный хлеб нарезать квадратиками, посыпать сахарным песком и подрумянить в духовке. Затем положить на дно кастрюли, залить яично-молочной смесью, посолить и поставить на огонь. Для приготовления яично-молочной смеси нужно вскипятить молоко и осторожно (при непрерывном помешивании) влить в него взбитые яйца.

200 г пшеничного хлеба, 1 л молока, 1–2 столовые ложки сахарного песка, 4 яйца, соль по вкусу.

Запеканка из хлеба с творогом и морковью. Пшеничный хлеб нарезать ломтиками и намочить в молоке. Вареную морковь очистить и натереть на крупной терке. Смешать хлеб, морковь, творог, яйцо и сахар (или изюм и слегка сваренную курагу), выложить на сковороду, смазанную маслом и обсыпанную панировочными сухарями, и запечь в духовке.

200 г пшеничного хлеба, 1 стакан молока, 4 средние моркови, 1 яйцо, 200 г творога, 2 столовые ложки сахарного песка (или

изюма и кураги), 1 чайная ложка жира, 1 столовая ложка панировочных сухарей, соль по вкусу).

Бисквит из сухарей. Толченые сухари из пшеничного или ржаного хлеба залить молоком, тщательно перемешать и оставить на 15 минут. Когда сухари хорошо набухнут, добавить просеянную муку, крахмал, порошок какао, корицу и все хорошо перемешать.

Яйца, взбитые с сахарным песком, соединить с сухарной массой. Все выложить на противень, покрытый промасленной пергаментной бумагой, и запечь в духовке. Выпеченный бисквит можно использовать для приготовления тортов, пирожных, как сладкое блюдо к чаю.

3 стакана толченых сухарей из пшеничного или ржаного хлеба, 1 столовая ложка муки, 2 столовые ложки крахмала картофельного, 1 стакан сахарного песка, 7 яиц, полтора стакана молока, 1/2 столовой ложки какао порошка, 1/2 чайной ложки корицы.

Торт из черного хлеба. Желтки и сахар растереть добела. Белки взбить в крутую пену. На желтки высыпать сухари, смешанные с картофельной мукой, сверху положить взбитые белки и аккуратно все вымешать ложкой сверху вниз. Форму для торта смазать маслом, на дно ее положить пергаментную бумагу, смазанную маслом. Выложить тесто в форму, разровнять смоченной в воде рукой. Печь торт в нагретой духовке на небольшом огне. Вынуть готовый торт, остудить и разрезать по горизонтали на три лепешки. Промазать каждую лепешку кремом, положить одну на другую, сверху украсить кремом.

6 яиц, полтора стакана сахара, 1 столовая ложка картофельной муки, 60 г толченых сухарей из черного хлеба, 1/2 чайной ложки сливочного масла или маргарина. 1 столовая ложка муки.

Для крема: 3 четверти стакана сахара, 1 столовая ложка муки, 1 яйцо, полтора стакана молока, 100 г шоколада, 1 столовая ложка какао, 200 г масла или маргарина.

Приготовление крема. Сахар, молоко, яйцо смешать, поставить на огонь и довести смесь до кипения, дать остыть до температуры парного молока, добавить натертый на терке шоколад, какао и масло. Всю массу хорошо растереть до гладкости.

Чтобы торт получился пышным, предварительно охлажденные белки надо взбивать спиральной взбивалкой. Взбитые белки при легком надавливании на них пальцами должны как бы пружинить. Торт следует выпекать на небольшом огне около часа. Если же печь на сильном огне, то торт сразу зарумянится, а внутри останется сырым.

Яичный каравай. Черствый белый хлеб натереть на терке, залить кипящим молоком и дать постоять 50—60 минут. Затем размешать, добавить сливочное масло, сахар, яйца. Еще раз все тщательно размешать и высыпать в смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями форму и поставить в духовку на 30—40 минут. Готовый каравай можно посыпать сахарной пудрой. Подают с молоком, сладким фруктовым соком.

400 г белого хлеба, полтора стакана молока, 4 яйца, 50 г сливочного масла.

Бабка из ржаного хлеба. Ржаной хлеб нарезать ломтиками толщиной 0,5 см и слегка смочить водой. Вареную свеклу очистить, натереть на крупной терке, добавить яйца, изюм и перемешать. На сковороду, смазанную маргарином и посыпанную сухарями, выложить в один ряд смоченный хлеб. На него положить подготовленную свеклу, сверху закрыть ломтиками хлеба, залить яйцами и запекать 40 минут.

200 г ржаного хлеба, 150 г свеклы, 2 яйца, 60 г изюма, 20 г сухарей, 20 г маргарина.

Кисель из ржаного хлеба. Черствый ржаной хлеб залить водой и довести до кипения, слегка охладить, протереть и добавить сахар, промытые сухофрукты проварить до размягчения, добавить корицу и крахмал, разведенный холодной водой. Довести до кипения и охладить. Подать со сливками или мороженым.

40 г ржаного хлеба, 15 г сухофруктов, 25 г сахара, 5 г крахмала, корица.

Оладьи из сухарей. Сухари разломать и залить горячим молоком, добавить соль, сахар, яйца, дрожжи и поставить для брожения на 2–3 часа. Из готового теста изжарить оладьи. Готовые оладьи подать с молоком, сметаной или медом. Изюм добавляют в тесто.

200 г пшеничных сухарей, 300 г молока, 1 яйцо, 40 г сахара, 30 г маргарина, 20 г изюма, 25 г сметаны.

Гренки из ржаного хлеба. Ржаной хлеб нарезать тонкими ломтиками, обжарить на растительном масле и посыпать растертым с солью чесноком.

200 г ржаного хлеба, 40 г растительного масла, полголовки чеснока, соль.

Гренки из белого хлеба. Черствый белый хлеб без корок нарезать кубиками толщиной в 1 см. Кубики посыпать тертым сыром, сбрызнуть растопленным маслом и подсушить в духовке.

200 г хлеба, 50 г сыра, 40 г растопленного масла.

Острые гренки. Ломтики пшеничного хлеба без корочек слегка обжарить на сливочном масле с одной стороны. Другую сторону смазать смесью из тертого сыра, томат-пасты, яичного желтка и красного перца и запечь в духовке.

200 г черствого пшеничного хлеба, 40 г сливочного масла, 50 г сыра, 15 г томат-пасты, 1 яичный желток, перец по вкусу.

Слоеный хлеб. В стеклянную посуду поместить в определенном порядке слоями тертый черный ржаной хлеб, взбитые с сахаром сливки, мармелад или джем, снова хлеб и так далее. Взбитые сливки можно смешать со взбитым творогом.

200 г хлеба, 200 г мармелада или джема, полстакана сахара, 3 четверти стакана сливок.

КИСЕЛИ

Кисель можно приготовить из различных ягод и фруктов, ревеня, молока. Для приготовления киселей из свежих плодов и ягод желательно предварительно отжать из них сок или приготовить пюре, протерев их сквозь сито, а из мезги сварить отвар. Отжатый сок или пюре лучше добавлять в кисель после заваривания крахмалом – так лучше сохраняются витамины, цвет, вкус и аромат.

Крахмал разводят охлажденным отваром, соком, сиропом. Взяв большее или меньшее количество крахмала, можно получить кисель различной густоты. Обычная норма: на 4 стакана жидкости достаточно взять 4 чайные ложки крахмала. После заваривания крахмалом кисель быстро доводят до кипения, снимают с огня и охлаждают. Если кипятить более продолжительное время, то кисель становится жидким.

Чтобы на поверхности киселя не образовалась пленка, его слегка посыпают сахарным песком или сахарной пудрой.

Кисель смородиновый. Ягоды перебрать, промыть горячей водой и хорошо размять деревянным пестиком или ложкой, добавить полстакана кипяченой холодной воды, протереть ягоды сквозь сито или отжать через марлю. Выжимки из ягод залить водой и кипятить 5 минут, после чего процедить.

В процеженный отвар положить сахар, вскипятить, влить разведенный картофельный крахмал и, размешивая, дать закипеть еще раз. В готовый кисель влить отжатый сок и хорошо размешать. Так же готовят кисель из клюквы.

На один стакан ягод смородины 800–900 г воды, 3 четверти стакана сахарного песка, 4 чайные ложки крахмала.

Кисель из земляники. Ягоды промыть и протереть через сито. В кастрюлю влить горячую воду, всыпать сахар и прокипятить. Полученный сироп заварить разведенным картофельным крахмалом и дать еще раз вскипеть. В горячий кисель положить ягодное пюре и хорошо размешать. Так же варят кисели из клубники, малины, черники. На один стакан ягод 700 г воды, 3 четверти стакана сахарного песка,4 чайные ложки крахмала.

Кисель из ревеня. Стебли ревеня промыть в холодной воде, очистить от кожицы и волокон, нарезать мелкими кубиками и 10–15 минут замачивать в холодной воде. Сахар залить двумя стаканами воды и вскипятить. В горячий сироп положить отжатые кубики ревеня, прокипятить в течение 5–10 минут и заварить разведенным в холодной кипяченой воде крахмалом. Кисель этот подают только в холодном виде.

На 300 г ревеня 3 четверти стакана сахарного песка, 4 чайные ложки крахмала.

Молочный кисель. Молоко или сливки довести до кипения и всыпать сахар. Крахмал развести холодным кипяченым молоком, процедить и влить в молоко. Непрерывно помешивая, варить до закипания. Затем добавить ванильный сахар, хорошо перемешать и охладить. Для ароматизации молочного или сливочного киселя

можно добавить натертую цедру апельсина. Особый вкус придают слегка поджаренные и провернутые через мясорубку орехи – лесные, грецкие, арахис. Для молочных киселей лучше применять кукурузный крахмал – кисель получится вкуснее и более нежной консистенции. При заваривании таким крахмалом кисель после закипания следует проварить, не допуская кипения, минут 7–10.

На 800 г молока 4–5 столовых ложек сахарного песка, 4–5 чайных ложек крахмала, 1 четверть пачки ванильного сахара.

Молочный кисель со свежей клубникой. Клубнику перебрать, очистить от чашелистиков плодоножек, хорошо промыть, посыпать сахарным песком и поставить в холодильник на несколько часов. Образовавшийся сок слить, а ягоды хорошо размять или протереть сквозь сито.

В горячее молоко положить сахар, нагреть до растворения и, помешивая, заварить разведенным в холодном молоке крахмалом. Довести до кипения, снять с огня, смешать с протертой клубникой, охладить. Охлажденный сок можно влить в кисель или подать отдельно.

На 700 г молока 1–1,5 стакана клубники, 4–5 столовых ложек сахарного песка, 4 чайные ложки крахмала.

Кисель из меда. В горячей воде развести половину нормы меда. Довести до кипения. Помешивая, влить разведенный в холодной кипяченой воде картофельный крахмал и довести до кипения. После того как снимете с огня, влейте остальное количество меда. Хорошо размешайте и охладите.

На 800 г воды 200 г меда, 4 чайные ложки крахмала.

Вкус ягодного киселя значительно улучшит добавленная в него щепотка лимонной кислоты, предварительно разведенная остуженной кипяченой водой.

В горячий кисель для аромата можно положить пол-ложечки ванилина, цедру лимона, апельсина.

ВАРЕНЬЕ, КОМПОТЫ, МЕД

При варке варенья следует придерживаться определенных правил. Плоды и ягоды надо брать спелые, но не перезрелые, и обязательно целые, неповрежденные. Перед варкой ягоды нужно тщательно перебрать, удалить веточки и промыть в холодной воде. Затем варят сахарный сироп. Сахара берут от 1 до 1,8 кг на каждый килограмм подготовленных плодов и ягод, в зависимости от того, насколько они кислые. Воды добавляют от 1/2 до 2 стаканов (определяется количеством взятого сахара).

При варке нужно учитывать особенности плодов и ягод. Малину, землянику, клубнику и вишню (без косточек) следует пересыпать сахарным песком и поставить в прохладное место на 12–24 часа. После этого нужно варить в один-два приема с небольшими промежутками.

Абрикосы, сливы, вишни (с косточками) наколоть, опустить на 1–2 минуты в кипящую воду, остудить, а затем уже залить горячим сиропом и варить в 3–4 приема.

Очищенные от кожицы и нарезанные дольками яблоки, а также перебранную и промытую черную смородину нужно опустить в кипящую воду на 3–4 минуты, быстро охладить и варить в 3–4 приема с небольшими выдержками.

Лучшая посуда для варки варенья – медный таз. Можно варить и в алюминиевом тазу, а также в широкой эмалированной кастрюле.

Любое варенье лучше варить в несколько приемов. Залить горячим сиропом ягоды или фрукты, нагреть до кипения и варить 5–7 минут, после чего оставить "отдохнуть" на 8–10 минут. Так повторить 3–4 раза. Готовность варенья легко определить: достаточно капнуть немного сиропа на промокательную бумагу: если вокруг капли не образуется влажное пятно, варенье готово. Можно несколько капель охлажденного сиропа капнуть на блюдце. Если капли не расползаются, варенье сварилось.

Варенье, сваренное в медном тазу, после охлаждения следует сразу же перелить в другую посуду.

Не следует забывать, что во время варки варенье необходимо встряхивать, а не мешать ложкой, и непрерывно снимать пенки.

Когда варка затягивается, варенье долго остается жидким. Так бывает, например, с вишневым вареньем. Но если добавить в него немного лимонного сока или чуть-чуть яблочного желе, оно загустеет.

Клубнику и малину моют, не отрывая плодоножек, в дуршлаге с крупными отверстиями, затем выкладывают на сухое полотенце или бумагу, высушивают и перебирают. Абрикосы можно протереть влажной салфеткой.

Фрукты и ягоды с пятнами, слегка помятые, годятся только для компотов. Сливы и вишни должны быть совершенно спелыми, а вот груши, персики, абрикосы, клубника и малина лучше недозрелые, чтобы меньше разваривались.

Чтобы без затруднения снять кожицу с персиков, их погружают на несколько секунд в кипящую воду.

Если варенье чересчур сладкое, в него можно добавить чуть-чуть лимонной кислоты или лучше лимонного сока. Кстати, это рекомендуется делать и при варке варенья, чтобы оно не засахарилось.

Хранить варенье лучше в стеклянных банках, предварительно хорошо вымытых и высушенных. Следить нужно за тем, чтобы банки были постоянно плотно закрыты пергаментной бумагой или капроновыми крышками. Нельзя хранить варенье на холоде

и в сыром помещении, самая подходящая температура для хранения – +10...+15 градусов.

Если варенье заплесневело, плесень с поверхности нужно осторожно снять и варенье переварить, добавляя на каждый килограмм его по одному стакану сахарного песка. Появляющуюся пенку нужно тщательно снимать. Как только варенье перестанет пениться, убрать его с огня и после остывания переложить в чистые банки.

"Сырое" варенье. "Сырое" варенье-пюре можно сделать из черной и красной смородины, малины, вишни, облепихи, голубики, крыжовника, клюквы, черники и других ягод.

Ягоды собирают спелыми, промывают в проточной воде, из вишен вынимают косточки, откидывают на сито или чистую ткань. Малину перед промыванием кладут на 10 минут в подсоленную воду (1 столовая ложка соли на 1 л воды), чтобы удалить находящихся нередко в малине червей.

После просыхания ягоды ссыпают в эмалированную посуду, добавляют равное или полуторное количество сахара и, перемешав, измельчают деревянным пестиком или пропускают через ошпаренную кипятком мясорубку.

Полученное пюре перекладывают в чистые банки, закрывают плотной бумагой (можно закрыть поверх бумаги пластмассовыми крышками). Хранят банки в холодильнике.

С наступлением холодов можно выставить их на балкон или в сарай. Пюре не замерзает на холоде благодаря высокой концентрации сахара, и в нем всю зиму сохраняется свежесть и аромат ягод, до 70 процентов витамина С, минеральные соли, органические кислоты и другие биологически активные вещества.

Существует много способов заготовки ягод впрок. К сожалению, при длительной пастеризации компотов большая часть содержащихся в ягодах витаминов, разрушается. Меньше всего потерь бывает при быстрой, почти мгновенной пастеризации, когда ягоды подвергаются воздействию высоких температур всего на 5–10 секунд. Не теряя своих ценных свойств, обработанные таким образом ягоды могут храниться около года. Делается это так. Воду доводят до кипения в большой, 3- или 5-литровой кастрюле. Одновременно кипятят сахарный сироп. В другой посуде подогревают банки для консервирования. Ягоды, помещенные в дуршлаг, опускают в кипящую воду, пересыпают в горячую банку, заливают кипящим сиропом и тут же закатывают.

Так можно консервировать землянику, малину, красную, белую и черную смородину, крыжовник, вишню. Ягоды собирают и моют осторожно, стараясь не повредить, не помять. Консервировать их надо свежими в день сбора.

Сироп лучше приготовить заранее, чтобы день-два он постоял в холодильнике. Для кислых ягод на пол-литра воды берут половину сахара, для сладких – сахара можно взять меньше, воды – больше. Сироп кипятят и непременно процеживают через марлю, сложенную в четыре слоя.

* * *

Компот из кислых фруктов будет ароматнее, если добавить в него 2–3 столовые ложки белого вина, а в клубничный, вишневый и сливовый – 1–2 столовые ложки красного вина.

Нельзя хранить больше года любой компот из ягод и фруктов с косточками (вишни, абрикосы, сливы), так как в них накапливается вредная для здоровья синильная кислота.

Если верхний слой плодовых и ягодных компотов потемнел, банки эти необходимо вскрыть, потемневшие плоды выбросить, остальные стерилизуют (ставят банку в кипящую воду на несколько минут) и снова закупоривают. Эти консервы нужно использовать в первую очередь.

Если же крышка на банке вздулась или взорвалась, то употреблять такой компот нельзя. Бывает и так: на вид все нормально, но при вскрытии банки с компотом чувствуется гнилостный запах. Эти консервы также не следует употреблять.

Компоты из вишен, черной смородины и черники могут со временем приобрести фиолетовый цвет. Пусть это не смущает вас – они вполне пригодны в пищу.

Засахарившийся мед разогревать нельзя, так как под действием высокой температуры он теряет много ценных свойств.

В натуральном меде содержится большое количество полезных веществ: сахар (главным образом глюкоза), минеральные соли, органические кислоты.

При правильном хранении мед не портится и не утрачивает своих свойств в течение десятков лет.

Нельзя держать мед в сыром помещении, иначе он быстро закисает, а также рядом с продуктами, издающими резкий запах. Для хранения рекомендуются стеклянные или глиняные банки. Железная и цинковая посуда непригодна.

ТОРТЫ

Торт нельзя печь на сильном огне, в жаркой духовке – внешняя часть его станет твердой, а внутри он останется сырым. Чтобы этого не случилось, надо предварительно нагреть духовку, но не накалять, и выпекать торт при умеренном огне.

Стенки формы надо хорошо смазать маслом, иначе торт при выпечке будет подниматься неравномерно.

После того как торт вынут из духовки, его надо держать на кухне, а не выносить на холод. От резкой перемены температуры торт может осесть.

Вынув торт из духовки, рекомендуется поставить форму на тряпочку, смоченную холодной водой. Это даст возможность легко вынуть торт из формы.

Разрезать торт с масляным кремом или украшенный глазурью и желе надо ножом, смачивая его непрерывно в горячей воде.

Торт с грецкими орехами получится более нежным, если в него добавить протертое яблоко.

Хорошую глазурь можно получить, растопив шоколад и мятные конфеты и прибавив 1–2 ложечки воды или молока. Глазурью можно украсить торт и печенье.

Крем из молока, крахмала и какао будет ароматнее, если потереть в него апельсиновую корочку или влить несколько капель апельсиновой эссенции.

Украшая торт фруктами, рекомендуется заранее смазать поверхность его белком, чтобы он не размягчался.

Перед поливкой глазурью рекомендуется посыпать торт крахмалом, чтобы она не растекалась. Заглаживают глазурь ножом, обмакивая его в горячую воду.

Для глазури можно использовать следующие естественные краски: красную – сок свеклы, желтую – апельсиновый (его может заменить яичный желток), зеленую – шпината, сиреневую – шелковицы.

Торт не будет сохнуть, если в картонную коробку вместе с ним положить свежее яблоко.

ОРЕХИ

Ядро грецкого ореха можно освободить от скорлупы, не прибегая к помощи молотка. Для этого надо положить орехи в эмалированную кастрюлю, залить крутым кипятком, закрыть крышкой и оставить на 15–20 минут, затем воду слить. Теперь орехи нетрудно будет расщепить кончиком ножа и целиком извлечь ядро из скорлупы. Можно положить орехи на ночь в подсахаренную воду.

Грецкие орехи, пока они еще зеленые, исключительно богаты витамином C, превосходят по содержанию его черную смородину в 4 раза, лимоны и апельсины – в 30 раз. Настаивание орехов на сахаре вполне себя оправдает. Конечно, не следует употреблять слишком много этой жидкости, так как избыток витамина C, как и его недостаток, вреден.

Засохшие орехи стоит подержать 5–6 дней в подсоленной воде и они опять станут свежими.

ЧАЙ, КОФЕ

За чашкой чая. Чай – один из древнейших напитков, употребляемых человеком. Благодаря целебным свойствам, высоким вкусовым качествам и тонкому аромату он пользуется популяр-

ностью в большинстве стран мира. По подсчетам специалистов, дневная заварка "всемирного чайника" превышает три миллиона килограммов. "Чай усиливает дух, смягчает сердце, удаляет усталость, пробуждает мысль и не дозволяет поселиться лености", — свидетельствует древнегреческий ученый трактат. А вот что говорил великий русский писатель Л. Н. Толстой: "Я должен был пить много чая, ибо без него не мог работать. Чай высвобождает те возможности, которые дремлют в глубине моей души".

Чай бывает двух видов: байховый (рассыпчатый) и прессованный (в виде плиток или кирпичиков).

По цвету настоя чаи делятся на черный, зеленый и промежуточный между черным и зеленым желтый.

Все виды чая делаются из одинакового сырья, разница лишь в технологии приготовления.

Особое место занимает зеленый чай. Цвет зеленого чая служит показателем его качества: чем он светлее, тем выше его качество. В отличие от черного зеленый чай не имеет специфического чайного запаха и вкуса. Любителям черного чая кажется, что зеленый не пахнет чаем. Он обладает терпким, вяжущим вкусом. В силу традиций в нашей стране зеленый чай пьет в основном лишь население среднеазиатских республик, в то время как в большей части Советского Союза о нем имеют весьма слабое представление.

По калорийности чай в 25 раз превосходит пшеничный хлеб и потому применим даже при очень тяжелых заболеваниях для поддержания сил в организме. Есть у чая и менее известные, но заслуживающие внимания целебные свойства. Если, например, человека укачивает в самолете или автобусе, ему можно посоветовать жевать сухой зеленый чай. Он же в виде порошка способствует заживлению ожогов. А крепкий настой его благодаря высоким бактерицидным свойствам помогает при язве желудка и двенадцатиперстной кишки, стойких ранах и воспалениях на коже.

Главное достоинство чая — наличие в нем витамина Р. Причем наибольшей Р-витаминной активностью обладает именно зеленый чай. Выпив в день 3—4 стакана такого чая, можно обеспечить свой организм суточной дозой витамина Р. Витамина С в зеленом чае в 10 раз больше, чем в черном. Он содержит и такие необходимые организму человека витамины, как А, В, РР. Этот напиток стимулирует деятельность сердца, активизирует нервную систему, расширяет кровеносные сосуды.

Как показали недавние исследования японских ученых, зеленый чай поглощает и выводит из организма радиоактивный стронций-90, предупреждая развитие лучевой болезни и белокровия. Именно зеленому чаю обязаны жизнью многие жители Хиросимы, пострадавшие при атомном взрыве. Они переселились в чаепроизводящие районы и употребляют этот целебный напиток в большом количестве.

Подсчитано, что чашка чая с одной столовой ложкой молока и куском сахара обеспечивает 40—50 калорий, а при замене молока сливками и употреблении 2 кусков сахара — 70—80 калорий.

В чае содержится высокий процент фтора, и в связи с этим чайный напиток может использоваться в качестве эффективного средства против кариеса зубов – болезни, разрушающей эмаль зубов. Большинство людей пьет чай с сахаром, а он способствует кариесу, а это значит, что профилактическое действие чая резко снижается. Рекомендуется обходиться без сахара или заменять его медом. К сожалению, в настоящее время забыты многочисленные способы применения чая при недомоганиях. А между тем очень крепкий и горячий чай с молоком – противоядие при отравлении алкоголем, наркотиками, некоторыми лекарствами.

Горячий крепкий или средней крепости чай с лимоном, медом – мочегонное и потогонное средство.

Как заваривать и пить чай. Чтобы извлечь все несметные ценности, таящиеся в чае, надо уметь по-настоящему заваривать и пить. Да-да, уметь!

Чайник для заварки чая желательно иметь фарфоровый или фаянсовый. Прежде чем заваривать чай, его надо хорошо вымыть, просушить и подогреть. Затем положить одну чайную ложку сухого чая на стакан кипятка плюс еще одна чайная ложка на весь чайник (в чайник емкостью 1 л – 5 двухсотграммовых стаканов – 5 чайных ложек сухого чая плюс 1 ложку дополнительно). Чайник с заваркой заливают кипятком до половины, а через 2–3 минуты доливают до полного объема. Примерно через 5 минут от начала заварки в чайнике появляется пена. Значит, чай заварен правильно и готов к употреблению (пену ни в коем случае не снимать). В такой концентрации чай можно разливать в чашки без дополнительного разбавления кипятком. Чай будет ароматнее, если в заварочный чайник бросить кусочек сахара и потом уже залить кипятком.

Можно заваривать чай и по-другому. Например, вот так. В чистый подогретый чайник положить ложечку сухого чая и залить таким количеством сырой воды, чтобы образовалась кашица, и поставить его на большой чайник с кипящей водой. Через 5 минут чайник с чаем долить до половины кипятком и опять поставить на большой чайник еще на 5 минут, после чего долить доверху и еще парить в течение 5 минут.

Приготовленный таким образом чай ароматен и крепок, так как чайные листья, раскрывшись в сырой воде, выделили все присущие им качества.

Разлив чай в чашки, можно повторно залить кипяток в чайник. Но больше эту заварку использовать не стоит. Тем, кто не любит (или не может) пить такой крепкий чай, следует уменьшить количество сухой заварки, но уж потом ее желательно не разбавлять.

Как же пить чай, чтобы получить от него максимум удовольствия и пользы? В разных странах его пьют по-разному. Например, японцы пьют чай безо всяких примесей и закусок по нескольку раз в день, но маленькими порциями.

В Индии и на Цейлоне предпочитают чай с молоком, а также

с лимоном и сахаром. В Иране и Турции вместо сахара употребляют изюм, инжир и миндаль или сдабривают настой чая имбирем, сладким перцем, корицей и прочими пряностями. В Европе в чай почти всюду добавляют сахар, но, как правило, не очень много.

Очень любят чай англичане. Готовят они его так: в сухой подогретый чайник засыпают чай из расчета 1 чайная ложка на стакан воды и тотчас заливают на одну треть крутым кипятком, настаивают 5 минут, затем доливают кипяток до полного объема. Пока чай настаивается, в сильно разогретые чашки наливают молоко (по вкусу), после чего разливают чай.

В России издавна пили чай со всевозможными сладостями: кренделями, пряниками, баранками, пирогами, вареньем.

Наверное, не все знают, что если в чашку чая положить больше одного куска сахара, разрушается витамин B_1. Поэтому следует обходиться небольшим количеством сахара, а еще лучше употреблять вместо него мед или изюм.

Ч а й с м о л о к о м. Смесь чайного настоя с молоком представляет собой весьма питательный, легко усвояемый напиток, обладающий стимулирующими и укрепляющими организм качествами. Молоко, добавленное к чаю более крепкой заварки, создает полезный для человека жиро-белковый, витаминизированный комплекс. Кроме того, цельное молоко часто плохо переваривается, а у некоторых людей оно вызывает его расстройство.

Чай же удачно "исправляет" недостатки молока, облегчая усвояемость его организмом, а молоко смягчает действие кофеина чая, который (в свою очередь) делает слизистую оболочку желудочно-кишечного тракта невосприимчивой к отрицательным воздействиям цельного несброженного молока. Таким образом, чай помогает молоку, а молоко – чаю.

Для здорового человека стакан этого крепкого душистого напитка – превосходная "зарядка", особенно с утра или при утомлении.

Ч а й с ф р у к т а м и. Употребление чая с фруктами не вызывает никакого ухудшения целебных, питательных, а также вкусовых свойств напитка. Очень вкусен и полезен чай с яблоками и лимоном. В Америке, например, его пьют с грейпфрутом. Добавление цитрусовых к чаю (лимон, грейпфрут и пр.) создает напиток, который лучше восстанавливает утраченные силы, утоляет жажду. Многим кажется, что лимон делает чай более слабым. Это неверно. Он меняется лишь внешне: светлеет, принимает иной аромат. Крепость остается той же.

Г л и н т в е й н. Приятным напитком является глинтвейн, вносящий праздничное настроение в любое семейное торжество. Один из его рецептов такой. Заваривают по всем правилам чай. Сразу же после этого его переливают в эмалированную посуду, где к тому времени уже смешаны натуральные фруктовые соки, сахар и пряности. Закрыв посуду крышкой, подогревают всю смесь на слабом огне, не доводя до кипения, – глинтвейн должен быть горячим.

Таким его и подают, разлив в бокалы и добавив по ложечке орехов (миндаля, фундука, грецких) и изюма.

Состав продуктов: 1 л крепкого чая, 300 г виноградного или вишневого сока и 300 г прозрачного яблочного, 200 г сахара, половина чайной ложки имбиря, 1 чайная ложка корицы, 3–4 тычинки гвоздики.

Чай станет гораздо ароматнее, если в коробочку, где он хранится, положить кусочек апельсиновой корочки или щепотку ванили.

Цитрусовый чай. Заварить крепкий чай, процедить, всыпать сахар, размешать и охладить до 8–10 градусов. Добавить ломтик апельсина, лимона, мандариновые дольки. Подавать в бокалах, фужерах, стаканах.

На литр напитка – 10 г чая, 100 г сахара, 1 лимон или пол-апельсина.

Витаминный чай. Взять одну часть измельченных плодов шиповника и одну часть ягод черной смородины или три части измельченных плодов шиповника, одну часть ягод черной смородины, три части листьев крапивы, три части измельченных корней моркови. Небольшое количество любого сбора заваривают кипятком и дают настояться.

Кофе. Тонизирующий напиток. Любителей кофе не меньше, чем любителей чая. Культивируют кофейные деревья во многих странах – Бразилии, Колумбии, Индии и др. На мировом рынке сорта кофе обычно носят название той страны, где он производится.

Наиболее распространенные сорта кофе: аравийский (йеменский), бразильский, колумбийский, гватемальский, индийский. Но лучшим сортом считается аравийский, или мокко. У него особо приятный вкус и аромат.

Сырые кофейные зерна обычно желтовато-серого или зеленовато-серого цвета. У них резко выраженный вяжущий вкус. Они трудно измельчаются в порошок и плохо набухают в воде. Из таких сырых зерен нельзя приготовить кофе. Свойства этого чудесного напитка они приобретают только после того, как их обжарят. В процессе обжаривания теряется значительная часть воды, а само зерно уменьшается в объеме.

Обжаренный кофе долго хранить нельзя. Он теряет свои качества и аромат, а также вкусовые свойства. Именно поэтому кофе обжаривают непосредственно перед употреблением и хранят в стеклянной или металлической, плотно закрытой баночке.

Обжаривать кофе можно и в домашних условиях. Для этого сырые кофейные зерна кладут на сковородку или противень слоем не толще 3 см. Обжаривать зерна надо на слабом огне, постепенно помешивая их. Когда зерна станут равномерно коричневого цвета, очень важно быстро охладить их. Это делают в посуде с широким плоским дном.

Способы приготовления кофе. Кофе надо уметь сварить. Лучше всего для этой цели использовать кофейник с сеткой, куда засыпается нужное количество молотого кофе. Как только кофе

начнет закипать, кофейник надо снять с огня, дать кофе 5–6 минут отстояться и только после этого пить.

Аромат кофе улучшится, если перед варкой молотый кофе чуть-чуть подсушить на огне и прибавить к нему несколько кристалликов поваренной соли.

Зерна кофе, которые долго лежали в закрытой коробке, потеряли свой аромат. Его можно восстановить, если положить зерна на 10 минут в холодную воду и после этого сразу же высушить в духовке.

Нельзя, чтобы кофе кипел: исчезает и вкус, и аромат. Как только кофе закипел, нужно немедленно снять его с огня и влить несколько капель холодной воды.

Для приготовления кофе применяют свежую некипяченую воду. Жесткая вода уменьшает эффективность, окраску и кислотность напитка.

Нельзя подогревать кофе второй раз, от этого аромат его ухудшается.

Черный кофе. В кипящую воду засыпать кофе (из расчета 1–2 чайные ложки на стакан воды) и тут же, не допуская, чтобы вода снова закипела, снять кофейник с огня и накрыть крышкой. Минут через пять можно разлить кофе в чашки, предварительно сполоснув их кипятком.

Кофе по-восточному. Готовят в специальных маленьких конических кофейниках (джезвах) емкостью 100 см^3. В кофейник всыпают 5–10 г мелко молотого натурального кофе, заливают свежей холодной водой и доводят до кипения. После вскипания кофейник снимают с огня – кофе готов. Отдельно в тонких стаканах к нему подают охлажденную кипяченую воду. Пить его принято небольшими глотками, запивая холодной водой, которая как бы проявляет прелесть напитка. Кофе по-восточному можно подавать без сахара.

Мраморный кофе. Это черный кофе, сваренный обычным способом и налитый в чашку, на дно которой перед подачей на стол кондитерским шприцем впрыскивают немного теплого молока. Для сохранения мраморности кофе не перемешивают с молоком.

Кофе-араб. На дно кофейника насыпают ложечку сахарного песка и ставят на огонь. Когда сахар начнет карамелизироваться, приобретать коричневый цвет, в кофейник вливают воду и доводят до кипения. Сняв с огня, насыпают кофе, затем снова ставят на огонь и после вскипания подают на стол.

Кофе по-ирландски. На стакан такого кофе требуются 2–3 кусочка сахара и 2–3 чайные ложки водки. Стакан заполняют крепким горячим кофе и добавляют немного сливок.

Мокко по-турецки. В спокойно кипящую воду всыпать смесь сахарного песка и кофе в равных дозах. Через несколько секунд снять с огня, сильно и быстро охладить. В каждый стакан положить 1 столовую ложку дробленого льда и 1 чайную ложку коньяка. Стаканы заполнить холодным кофе.

Мокко-флип. Хорошо смешать сырой яичный желток, столовую ложку сахара и полстакана холодного кофе. Дополнить стакан холодным молоком.

Кофе с лимонным соком. На чашку черного кофе кладут одну чайную ложку лимонного сока и одну ложку сахарного песка.

Кофе по-итальянски. Варят так же, как и кофе черный, но не на воде, а на молоке. Сахар подают отдельно.

Кофе с пряностями. Кладут на дно эмалированной кастрюли корицу, цедру цитрусовых, нарезанную кусочками, гвоздику, сахар. Сахар обливают коньяком и поджигают. Затем горящую смесь заливают горячим черным кофе. Дают настояться 3–4 минуты и разливают через ситечко в чашки.

Цедра 1 лимона, 1 апельсина, 4 кусочка немолотой корицы, 4–5 штук гвоздики, полстакана коньяка, 20 кусочков сахара, 1 л черного кофе.

Кофе "Димиана". Смешивают в равных долях готовый черный кофе и крепкий чай. Сахар подают отдельно.

Кофе по-венски. В неполный стакан сладкого горячего кофе положить взбитые с сахаром сливки. При взбивании в сливки можно добавить чуть-чуть ванилина или ванильного сахара и немножко шоколадной крошки.

40 г сливок, 1 чайную ложку сахара, 2 трети стакана сладкого черного кофе.

Кофе с мороженым. Варят черный кофе, кладут сахар, процеживают и охлаждают. Разливают по фужерам и в каждый кладут по шарику сливочного мороженого. Подают с соломинкой.

Кофе по-турецки. Смешать молотый кофе с сахарным песком, насыпать в кофейник, налить воды и поставить на огонь. Варить на слабом огне. Когда закипит, снять с огня на несколько минут, а затем снова довести до кипения. Так повторить 2–3 раза. Если разлить кофе сразу же после кипения, то кофе получится с пенкой. Если же добавить 2–3 капли холодной воды в кофе, то пенка осядет.

На 1 стакан кофе 1 чайную ложку молотого кофе и 3 ложки сахара.

Кофе по-варшавски. Сварить черный кофе, положить в него сахар, добавить сливки или молоко и поставить опять на огонь и довести до кипения.

На 1 чашку черного кофе 1 столовую ложку сливок или молока (4–5 столовых ложек).

МОЖНО ПРИГОТОВИТЬ В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ

Уксус. Для получения 1 л домашнего уксуса требуется 1 стакан сахарного песка или меда, небольшой кусок ржаного хлеба, 15–20 г свежих дрожжей и несколько штук изюма. Раствор сахара или меда кипятят в течение 15–20 минут в эмалированной (не узкогорлой) посуде, затем охлаждают, кладут в теплую жидкость

хлеб, распускают в ней дрожжи и, покрыв кастрюлю чистой тканью, ставят ее в теплое место на 2–3 суток. Перебродившую жидкость переливают поровну в 2 бутылки, кладут туда по 2–3 изюминки, затыкают горлышки бутылок ватой и оставляют при комнатной температуре. Через неделю уксус готов к употреблению. Его можно использовать в качестве приправы к пище и при изготовлении маринадов.

Дрожжи. Стакан муки смешать со стаканом теплой воды и поставить на 5–6 часов. Затем прибавить стакан пива и столовую ложку сахарного песка, хорошо размешать и поставить в тепло. Полученную дрожжевую массу используют как обычные дрожжи.

Картофельная мука. Ее в домашних условиях готовят так. Очищенный сырой картофель протирают на терке над кастрюлей с холодной водой, затем откидывают на сито. Картофельную мезгу отжимают, а воде дают хорошенько отстояться. Когда мука осядет на дно посуды, воду осторожно сливают, наполняют посуду свежей водой и снова размешивают в ней муку. Всплывшие наверх волокна картофеля снимают, а смеси снова дают отстояться. Осевшую на дне, промытую массу раскладывают на ткань и просушивают.

Топленый сыр. Делают его из обезжиренного, хорошо отжатого творога. Чтобы получить 1 кг сыра, нужно взять 8,5 стакана творога, 2,5 ложки сливочного или топленого масла, 4 чайные ложки питьевой соды, 3 чайные ложки соли. Творог протирают через сито или пропускают через мясорубку и кладут в эмалированную посуду, по его поверхности рассыпают половину требуемого количества питьевой соды, после чего ставят на огонь и медленно подогревают, непрерывно помешивая деревянной лопаткой. Когда в процессе подогревания на поверхности творога появится сыворотка, посуду закрывают крышкой, снимают с огня на 10–15 минут, после чего сливают отстоявшуюся сыворотку и продолжают нагревать. Если отделить сыворотку не удается, к творогу добавляют оставшееся количество соды и продолжают нагревать смесь.

После того как творожная масса хорошо растопится и даже слегка загустеет, в нее вливают растопленное масло. Соль, а при желании и истолченные тмин, укроп добавляют за 15–20 минут до окончания варки. К этому времени сырная масса должна быть однородной, тянущейся, как густой мед.

После варки сырную массу немедленно переливают в чистую посуду, предварительно смазанную маслом, и выносят в холодное помещение. Чтобы после охлаждения вынуть сыр из посуды, надо на несколько минут погрузить ее в горячую воду.

Чтобы сыр получился острый, с резким запахом, творог до варки нужно разложить тонким слоем, закрыть марлей и подержать 1–3 дня в теплом, хорошо проветриваемом помещении, пока он пожелтеет. При этом полезно несколько раз перемешать его.

4

Сыр по-домашнему. Хорошо отжатый творог протереть через сито и варить минут десять в свежем молоке. Затем слить массу в сумку из двухслойной марли и подвесить (можно положить под груз). Пока стекает жидкость, взять масло сливочное, яйца, соль по вкусу и подогревать на малом огне, непрерывно помешивая ложкой, чтобы масса стала однородной. Затем эту массу смешать с творогом и снова варить на медленном огне. Варить сыр нужно до тех пор, пока он не станет отставать от дна посуды. Хранить его желательно открытым в холодном месте, немного посыпав сверху солью. Чтобы получился ноздреватый сыр, нужно посыпать щепотку соды.

2 кг творога, 500 г сливочного масла, 8 яиц, соль по вкусу.

Домашние копчености. За сутки до копчения густо посыпать приготовленные куски мяса или рыбы солью, дать им просолиться. В ведро с крышкой насыпать древесные опилки, чтобы образовался слой толщиной примерно в 10 см. Перевернуть крышку, привязать к ручке мясо или рыбу (обязательно завернутые в марлю, чтобы не развалились) и плотно закрыть ведро – "коптильный аппарат" готов, можно ставить на огонь. Килограммовый кусок свинины хорошо прокоптится через час. Разумеется, всю эту процедуру надо делать не в помещении, а на открытом воздухе.

Опилки лучше брать лиственного происхождения, так как в сосновых и еловых содержится много смолистых веществ, которые могут придать копченым продуктам горьковатый вкус. Если в хозяйстве не найдется крышки, ее заменит кусок фанеры. В середине надо сделать петельку, чтобы подвешивать мясо.

Колбаса свиная. Особенность приготовления свиной колбасы в том, что мясо предварительно не высаливается, селитра также не добавляется. Способ приготовления домашней колбасы очень прост. Для ее приготовления берут полужирную свинину и специи – перец, чеснок, соль.

К свиному мясу, нарезанному мелкими кубиками (по 1–2 см), добавляют измельченный чеснок (1 дольку на 1 кг мяса), четверть чайной ложки перца, лучше смесь черного и душистого, и 2 чайные ложки соли.

Для лучшей связи кусочков мяса можно четвертую часть нежирной свинины пропустить через мясорубку. Всю массу хорошо перемешать, а затем ею плотно наполнить кишки.

Завязанные шпагатом батоны колбасы накалывают по поверхности в нескольких местах иголкой или булавкой, чтобы избавиться от скопления воздуха под оболочкой.

Подготовленные колбасные батоны слегка обжаривают на сковороде и доводят до готовности в нежаркой печи, духовке или варят в воде, а затем обжаривают на сковородке.

Свиную домашнюю колбасу хорошо подавать к столу с тушеной капустой и картофельным пюре.

Хлеб мясной. При отсутствии кишечной оболочки изделия из колбасного фарша можно приготовить в виде так называемых мясных хлебов.

Для получения более плотной консистенции мясного хлеба в фарш желательно добавлять сырые яйца (1–2 штуки на 5 кг фарша). Для запекания мясного хлеба используют посуду типа гусятницы, формочки для выпечки хлеба, небольшие по ширине кастрюли. Посуду смазывают свиным жиром, затем в нее по возможности плотнее помещают фарш, нужно следить за тем, чтобы не образовалось пустот. Для запекания мясного хлеба используют подовые печи и духовки различных типов.

Готовый мясной хлеб вынимают из формы на противень, смазывают яйцом и помещают примерно на полчаса в печь для подсушки и подрумянивания.

Остывший продукт желательно завернуть в чистую непромокаемую бумагу (пергамент) – в таком виде мясной хлеб лучше сохраняется.

Зельц из свинины. Для приготовления зельца используют мясо свиных голов, шкурки, ножки и уши.

Свиные головы отваривают до готовности, очищают от костей и после остывания нарезают кубиками и брусочками. Клейдающие продукты после варки и освобождения от костей пропускают через мясорубку. Все составные части зельца смешивают и полученной массой наполняют свиные и говяжьи пузыри. В узкой части пузыря предварительно делают отверстие, не широкое, но достаточно удобное для заполнения фаршем.

Заполнив пузырь, отверстие надо зашить суровой ниткой или шпагатом, чтобы не вытекала масса, затем собрать зашитый конец в один пучок и туго перевязать.

Подготовленные таким образом пузыри с содержимым варят на небольшом огне 2–4 часа (в зависимости от размера пузыря). Готовность зельца определяют, прокалывая пузырь тонкой спицей или иглой. Зельц считается готовым, если в месте прокола будет вытекать прозрачный бульон. После варки зельц кладут под пресс (доску с небольшим грузом) в холодном месте до полного остывания. На это потребуется около 10 часов. Готовый зельц имеет плотную консистенцию. Перед подачей на стол его следует опустить на 3–4 минуты в горячую воду, чтобы очистить поверхность от желе и жира.

Рецептура свиного зельца (из расчета на 6 кг сырья): мясо свиных голов – 4,5 кг; клейдающие продукты – 1,5 кг; бульон упаренный – 2 стакана; соль – 180 г; перец – 8 г; корица – 1,5 г; гвоздика – 1,5 г.

Запеченный окорок. Перед запеканием соленый окорок вымачивают в пресной воде 1–3 часа, иногда и более, в зависимости от крепости посола и продолжительности хранения окорока в подсоленном виде. Вымоченный и хорошо обмытый окорок обмазывают со всех сторон пресным тестом из ржаной или пшеничной муки простого помола слоем примерно 0,5 см. При отсутствии муки простого помола можно употребить любую другую, но при этом необходимо добавить одну треть отрубей. Обмазанный окорок

ставят на противень и кладут в хорошо нагретую духовку или печь, подготовленную таким же образом, как для выпечки хлеба.

Продолжительность запекания окорока средней величины – 5–8 часов (в зависимости от веса окорока 50–60 минут на 1 кг веса). Окончательную готовность запеченного окорока определяют иглой или заостренной гладкой лучинкой, которая довольно свободно должна войти в мякоть готового окорока.

Буженина. Для приготовления буженины используют свежий, несоленый, хорошо охлажденный окорок как с кожей, так и без нее, соль, чеснок, перец.

Вначале у окорока отрезают ножку по суставу и удаляют кости, стараясь не делать много порезов, сохраняя мякоть окорока как можно более целой. Особенно важно сохранить нетронутой верхнюю часть окорока с жиром. Извлечение кости из середины окорока затруднительно, поэтому буженину можно готовить из окорока, удалив лишь верхнюю (тазовую) кость и отрезав ножку (голяшку) по суставу.

Шпиг на окороке слегка надсекают елочкой, после чего натирают смесью, состоящей из 100 г соли, 5 г чеснока и 0,25 г перца. Этого количества смеси достаточно на 5 кг окорока.

Подготовленный указанным способом продукт кладут на противень жирной частью вверх и запекают в течение 5–6 часов (примерно так же, как это делают при запекании окороков – до полного пропекания и образования румяной корочки). Готовую буженину ставят для остывания в прохладное место.

Карбонат. Этот деликатесный продукт, отличающийся особенно нежным вкусом, напоминающим вкус куриного мяса, готовят из толстой мышцы корейки.

При выделении указанной мышцы (филей) из корейки стараются, чтобы по всей длине куска сверху был оставлен равномерный слой жира толщиной около 1 см. Он способствует сохранению сочности карбоната и придает ему лучший вкус. Выделенный кусок слегка надсекают по поверхности ножом, натирают смесью соли с мускатным орехом или толченым чесноком. На 1 кг филе требуется 40 г соли, 0,1 г мускатного ореха, 1 долька чеснока.

Карбонат и буженину можно готовить без применения чеснока. Запекают карбонат так же, как и буженину, но сокращают срок нахождения в духовке вдвое.

Кровяная колбаса. Для приготовления кровяной колбасы жидкую кровь процеживают через дуршлаг или решето, выложенное марлей. Сгустки крови, если они есть, необходимо пропустить через мясорубку или протереть через решето.

Для мясо-растительной кровяной колбасы берут сваренную рассыпчатую кашу (гречневую, перловую, рисовую, пшеничную или ячневую), жареную жирную свинину, измельченную на мясорубке или мелко нарубленную ножом, жареный лук, перец, соль в следующих соотношениях: каша – 1 кг; свинина – 1 кг; сырая пищевая кровь – 1 кг; соль – 80 г; лук – 200 г; перец – 1/2 чайной ложки.

Всю эту массу перемешивают и наполняют ею широкие свиные кишки, хорошо промытые и вывернутые, концы колбасного батона плотно завязывают. Затем колбасу укладывают на противень и запекают в печи или духовке.

Соленая говядина. Разрубленное на куски мясо натереть солью, уложить в хорошо вымытые, ошпаренные бочки, залить рассолом. Для приготовления рассола в 100 л воды растворить 33 кг соли. Затем профильтровать его через 3–4 слоя марли и готовый рассол охладить.

Хранить солонину лучше всего в погребах или ледниках при температуре около 0 градусов. С наступлением зимы бочки можно хранить на улице под навесом или под слоем снега. Солонина может быть с костями и без них. Мякотная (бескостная) солонина требует меньшей тары, просаливается быстрее и хранится лучше.

Соленая свинина. Прежде всего необходимо заготовить посолочную смесь из расчета на 1 кг соли 16 г селитры и 50 г сахара. По желанию можно добавить растертую в ступке головку чеснока. Этого количества достаточно на 16 кг продукта.

Подготовленные части туши – окорока, лопатки, грудинки – тщательно натереть полученной смесью. Вдоль кости окорока сделать надрез и туда как можно глубже набить соли. На дно бочки или кадушки, тщательно вымытой и пропаренной, насыпают тонкий слой посолочной смеси и укладывают подготовленные части туши очень плотно, в горизонтальном положении, кожей вниз. Сверху насыпают слой посолочной смеси толщиной 1 см и кладут следующий слой свинины. Вначале кладутся окорока и лопатки, затем корейки и грудинки. Заполненные бочки ставят в прохладное место (погреб, сени). Через 15–20 дней готовят рассол. На ведро воды (10 л) берут 50 г селитры, 500 г соли и 100 г сахара. Рассол следует профильтровать. Затем накрыть мясо кружком или дощечками, положить на них гнет – хорошо прокаленный и остывший камень – и залить рассолом. Если посол идет зимой, бочку с сухим посоленным продуктом можно оставить на дворе под снегом до весны, не заливая его рассолом. Посол заканчивается через 30–40 дней с момента разделки и укладки в бочки для окороков и через 20–25 дней – для кореек и грудинок.

Посол шпига. Свиное сало лучше всего солить в сухих чистых ящиках. Их выстилают чистой, без краски и печати бумагой и на дно насыпают слой соли (0,5 см). Куски шпига нарезают применительно к размеру ящиков, натирают со всех сторон солью, при желании и чесноком, затем укладывают в ящики. Каждый ряд пересыпают солью, заполняют ею зазоры между кусками и стенками. Шпиг будет готов через 10 дней. В холодном помещении его можно хранить до года.

Вытапливание смальца. Внутренний, почечный жир, обрезки жира от мяса, а также тонкий подкожный жир нарезать кусочками, залить холодной водой и дать постоять два дня для отмачивания крови, причем воду необходимо менять 2 раза в день, после чего

слить, а в кастрюлю налить чистой воды из расчета 1/3 от объема жира, прибавить чайную ложку питьевой соды. При кипении на поверхности начнет появляться смалец, его надо осторожно снимать и выливать в отдельный сосуд. Вытапливание жира продолжать до тех пор, пока шкварки не приобретут золотистый цвет, после чего их выбрать в дуршлаг и отцедить смалец. Полученный смалец перетопить еще раз, добавив на каждый килограмм 100 г молока, и варить на тихом огне, пока молоко не станет желтым и начнет опадать на дно. Для устранения тяжелого запаха в смалец нужно бросить кусок обугленного хлеба. При вторичном перетапливании нужно особенно следить, чтобы огонь был ровным и смалец не пригорел. Залитые смальцем сосуды закрывают после того, как смалец застынет, и убирают в холодное место.

Салака по-домашнему. Из свежемороженной салаки можно приготовить закуску типа сардин. Для этого нужно очистить от чешуи салаку, отрезать головы, удалить внутренности и тщательно промыть. Каждую рыбку слегка натереть солью, уложить в один ряд на противне и поставить на 20 минут в нежаркую духовку. После этого сложить салаку в жаровню или кастрюлю, залить растительным маслом, добавить лавровый лист, несколько горошин перца и поставить в духовой шкаф на 1–2 часа. Готовность салаки можно определить по сухой золотистой корочке. Хранить ее следует в прохладном месте.

Соленая рыба. Из охлажденной в холодильнике рыбы удалить жабры и внутренности, промыть ее в большом количестве воды. Если рыба весит более 1–1,5 кг, ее разрезают вдоль спинки пополам. После этого рыбу обваливают в соли и укладывают в чистую посуду (эмалированную кастрюлю, бочку) и засыпают солью из расчета 175–200 г на 1 кг рыбы. Хранят при температуре 0...+3 градуса. Через 10–15 суток рыба готова к употреблению. Срок ее хранения полтора месяца. По мере надобности такую рыбу можно вымачивать в воде комнатной температуры и готовить как свежую.

Вяленая рыба. Для вяления наиболее приемлема вобла, скумбрия, кефаль, судак, лещ, тарань. Выпотрошенную рыбу нанизывают на шпагат, продергивая его таким образом, чтобы брюшко было направлено в одну сторону. Нанизанную рыбу промывают от слизи в пресной воде, солят (по рецепту соления рыбы), но выдерживают в рассоле лишь 3–5 суток в зависимости от величины рыбы. Затем ее тщательно промывают в пресной воде и развешивают в тени, лучше под навесом, с таким расчетом, чтобы она равномерно обдувалась ветром.

Продолжительность вяления 15–30 суток. Мясо у доброкачественной вяленой рыбы должно быть плотным, оранжевой (янтарной) окраски.

Консервы. Большинство консервов промышленного и домашнего изготовления не требует особых условий хранения. В течение длительного времени их можно держать при температуре от 0 до +10 градусов в сухом месте, лучше всего при относительной влаж-

ности 70–75 процентов. Однако опасно проникновение в банку воздуха, так как с ним в консервы могут попасть болезнетворные микроорганизмы.

Для приготовления домашних консервов используются только свежие, неповрежденные плоды и овощи. Перед закладкой в банки их нужно тщательно вымыть, чтобы не осталось земли и пыли. Необходимо помнить, что в почве может развиваться ботулиническая палочка, вызывающая тяжелые отравления.

Чтобы проверить, свежи ли консервы, которые нужно открыть, надо взять банку в руки и сильно нажать пальцем на дно ее так, чтобы на жести образовалась вмятина. Если через некоторое время вдавленное место начнет хоть немного выпрямляться, — значит консервы испорчены.

Если не удается открыть стеклянную банку с консервами, нужно подержать ее несколько минут в теплой воде (крышкой вниз). После этого банку легко можно открыть.

Можно ли обойтись без крышек при консервировании? Укупоривать банки можно кружками из жести и заливать смолкой. Жестяные кружки и смолку нетрудно приготовить самим. Кружки должны быть правильной формы и помещаться на внутреннем бортике горла стеклянной банки. Чтобы они прилегали плотнее, рекомендуется края их несколько отогнуть кверху на 2–3 мм. Перед употреблением кружки и банки следует основательно промыть, ошпарить и тщательно высушить.

После стерилизации консервов прижимают кружок к горлу банки и в месте соприкосновения крышки со стеклом наливают расплавленную смолку или битум. Смолка быстро застывает. Необходимо, чтобы крышка и край банки были совершенно сухими.

Овощи и фрукты можно консервировать в молочных бутылках или в больших трехлитровых бутылях, закупоривая их деревянными пробками и заливая смолкой.

Смолку готовят из 20 частей битума, 50 частей канифоли и 30 частей парафина или 70 частей битума, 25 частей воска, 5 частей парафина. Расплавлять, но не доводить до кипения, смолку или битум лучше всего в жестяной банке с оттянутым носиком и ручкой. Делать это надо осторожно, чтобы смолка не загорелась.

Как определить давность изготовления консервов?

Об этом можно узнать, прочитав знаки, выштампованные на дне и крышке консервной банки: месяц изготовления обозначается буквами русского алфавита:

А – январь	Д – май	К – сентябрь
Б – февраль	Е – июнь	Л – октябрь
В – март	Ж – июль	М – ноябрь
Г – апрель	И – август	Н – декабрь

Индекс отрасли также указывается буквами: "Р" – рыбная промышленность, "М" – мясо-молочная промышленность, "К" – плодоовощные и овощные консервы.

Кроме того, на крышках некоторых банок с консервами после ассортиментного номера может стоять буква "В", означающая, что консервы высшего сорта. Иногда на маленьких банках с рыбными консервами допускаются другие индексы, например: буква "Н" означает горбуша в томатном соусе, "МГ" – морские голубцы и т. д.

Все цифры, стоящие справа от буквы, обозначают ассортиментный номер данного вида консервов. Две цифры, стоящие слева от нее, – число изготовления, цифра перед датой – номер смены. Если предприятие работает в одну смену, цифра перед датой не ставится. Например, если на одной стороне банки напечатано Р 3752, это означает, что консервы рыбные, выпущенные в 1982 году заводом № 375.

Цифро-буквенный ряд на обороте, например 207В010, означает, что консервы сделаны 7 марта второй сменой, 010 – ассортиментный номер консервов "Печень тресковая натуральная".

В силу особых условий работы рыбные заводы иногда несколько иначе маркируют свою продукцию, указывая только свой номер, год изготовления консервов и их ассортиментный индекс. Такая маркировка делается в три строки: первая строка – "позывные" завода, вторая – полностью год, третья – индекс консервов. На скоропортящихся нестерилизованных рыбных консервах (они называются прессервами) ставится только дата изготовления, чтобы покупатели и контролеры без затруднения могли определить "возраст" банки.

Если на банке с бумажной этикеткой выбиты два ряда цифр, как прочитать их значение? Предположим, написано так:

Р 1952 – первый ряд; 1 11М316 – второй ряд.

Читаем: Р – рыбные консервы (один знак); 195 – номер предприятия (три знака), в данном случае это Пярнусский рыбоконсервный комбинат; 2 – год изготовления (последняя цифра года), в данном случае 1982 год.

Читаем второй ряд: 1 – первая смена (один знак); 11 – дата изготовления (два знака); М – месяц (один знак), в данном случае ноябрь; 316 – ассортиментный знак (1–3 знака).

Вес продуктов в граммах

Наименование	Одна чайная ложка	Одна столовая ложка	Один стакан (250 г)
Мука пшеничная	5	15	150
Гречневая крупа	–	25	210
Манная крупа	6	18	180
Перловая крупа	–	25	230
Ячневая крупа	6	23	200–220
Рис	8	25	220
Овсяные хлопья	3	8	90

Наименование	Одна чайная ложка	Одна столовая ложка	Один стакан (250 г)
Картофельный крахмал	6	18	150
Горох	–	23	200
Фасоль	–	–	220
Толокно	–	–	140
Сахарный песок	8	20–25	220
Сахарная пудра	6	15	–
Соль	10	30	300
Молоко	8	20	50
Молоко сгущенное	–	30	310
Молоко сухое	7	20	120
Сметана	10	25	250
Сливочное масло	8	20–30	–
Растительное масло	7	20	200
Тертый сыр	–	8	80–100
Томат-пюре	8–10	25	250
Варенье	20	50	330
Какао	9	25	–
Кофе молотый	8	20	–
Корица	8	20	–
Изюм	8	25	190
Клубника свежая		25	150
Малина свежая	–	25	150
Смородина черная	–	30	180
Сода питьевая	8	25	–
Уксус	5	15	–
Вода	5	18	250

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВЧЕРАШНИХ БЛЮД

Не торопитесь выбрасывать оставшиеся макароны, каши, скисшее молоко, другие блюда – их еще можно использовать.

Пюре из холодного отварного картофеля. Залить картофель небольшим количеством кипятка, закрыть кастрюлю крышкой и прогреть на огне в течение 3–5 минут. Затем размять или протереть через сито. Добавить немного горячего молока, все тщательно вымешать, заправить сливочным маслом или маргарином.

Любые холодные овощи можно просто превратить в новое блюдо, если залить их томатным или сметанным соусом, потушить 10–12 минут, а при подаче на стол посыпать зеленью.

Каши. В холодную кашу добавить вымытый изюм, полстакана молока, взбитое яйцо. Массу тщательно перемешать, выложить на смазанную маслом сковороду и запекать в духовке или же выложить в форму и варить на пару. Готовое блюдо полить вареньем.

Макароны. Мелко нарезанные лук и морковь надо пассеровать на растительном масле, добавить к ним томат-пасту, смешать с холодными макаронами, выложить на сковороду и разогреть в течение 10–12 минут. Можно сделать и так: уложить макароны на смазанную жиром сковфоду, залить смесью из одного яйца, щепотки соли, половины стакана молока, посыпать тертым (можно плавленым) сыром и запечь в духовке до золотистого цвета.

Скисшее молоко. Из скисшего молока можно получить полноценный молочный белок и готовить из него полезные и вкусные блюда.

Для этого прокисшее молоко нагреть в кастрюле на маленьком огне до того момента, когда появится белый плотный сгусток (белок) и светло-зеленоватая сыворотка. Затем кастрюлю с содержимым быстро охладить, после чего белок откинуть на сложенную вчетверо марлю и дать стечь сыворотке в течение 1–2 часов. Полученный полуфабрикат – молочный белок – имеет приятный вкус и запах. Сыворотка – тоже прекрасный пищевой продукт. Она содержит минеральные соли, молочный сахар. Кроме того, сыворотка действует как послабляющее средство.

Молочный белок. Хорош в смеси с припущенной морковью, картофельным пюре, с кашей. Соединить молочный белок с любым из названных блюд, добавить сырое яйцо, соль, сахар, уложить массу на смазанную маслом сковороду и запекать в духовке 15–20 минут. Эту же массу можно сформовать и в виде котлет или биточков. Молочный белок в смеси с рыбным фаршем дает прекрасный диетический продукт – белип.

Вареники ленивые. Молочный белок соединить с манной крупой, яйцом, сахаром, щепоткой соли. Все тщательно размешать, раскатать лист толщиной в 1–1,5 см, разрезать на куски в виде ромбиков и прямоугольников и отварить в подсоленной воде. Подать на стол с маслом и сметаной.

200–300 г молочного белка, 1 столовая ложка манной крупы, 1 яйцо, 1 чайная ложка сахара.

Белип. Молочный белок смешать с рыбным фаршем (рыба любая), белым хлебом, предварительно замоченным в воде и отжатым. Все пропустить через мясорубку. Можно добавить репчатый лук, пассерованный на растительном масле, посолить. Из готового фарша сформовать котлеты, поджарить их или сварить на пару.

200–300 г молочного белка, 200–300 г рыбного фарша, 100–150 г белого хлеба, 1 луковица, масло для пассеровки и соль по вкусу.

Напиток из сыворотки. На половину стакана охлажденной сыворотки взять столовую ложку сметаны, 1/4 стакана томатного сока, щепотку сахара, немного мелко нарубленной зелени и хорошо все взбить.

СПЕЦИИ

Специи – это вкусовые продукты (соль, сода, уксус) и пряности (пряновкусовые продукты растительного происхождения), применяемые в небольшом количестве в качестве приправ для улучшения вкуса и аромата пищи.

В кулинарных рецептах не всегда указывается количество закладываемых в блюда специй. В среднем их употребляют в таких количествах: соль на первое блюдо – 5 г, на второе – 4 г. Лавровый лист и перец – по 0,02 г на блюдо (1 лавровый листик весит 0,01–0,5 г). Зелень петрушки – по 2,5 г. Но, естественно, по желанию эти количества могут быть изменены.

Уксус придает остроту блюдам, но не следует им злоупотреблять. Не надо поливать им салат из помидоров и огурцов.

Уксус непригоден и для блюд диетического питания.

Перец. Существует четыре разновидности перца – черный, белый, душистый и красный.

Черный и белый перец – это высушенные семена вьющегося кустарника. Цвет его зависит от зрелости: недозрелый перец после сушки – черный, зрелые семена – белые. От степени созревания зависят острота и резкость запаха. Черный перец более резок. Черный молотый перец добавляют в салаты из овощей, в овощную икру. Бифштексы, антрекоты, лангеты посыпают перцем перед тем, как жарить. В супы, студни, соусы кладут перец немолотый, горошком.

Душистый перец завезен к нам с острова Ямайки и из Южной Америки. Аромат его пряный, сильный, менее жгучий, чем у черного перца, напоминает смесь корицы с гвоздикой. Добавляют его в те же блюда, что и черный перец, а также в маринады и соусы. К столу его не подают.

Наиболее удачное сочетание – черный перец пополам с душистым.

Красный перец, называемый иначе стручковым, кладут в томатные соусы (1 г на 1 л соуса), добавляют в борщи, гуляш, азу, бефстроганов, бозбаш, бешбармак и другие блюда из мяса.

Лавровый лист. Листочки благородного лавра привозят из Крыма и Кавказа. Растет он по побережью Средиземного моря, в Северной Африке, Англии и других странах.

Лавровый лист придает пище неповторимый аромат. На кастрюлю борща, щей, рассольника, ухи, солянки вполне достаточно 3–4 листиков.

В овощные же и грибные супы его лучше не класть, чтобы не перебить аромата грибов и овощей.

В рыбных, мясных блюдах, кушаньях с томатом, маринадах и соленьях лавровый лист просто не заменим. Кладут его в конце варки, иначе пища может приобрести горький привкус.

Горчица. Порошкообразная горчица – это перетертый жмых, который остается после того, как из семян горчичного растения

выпрессовывают масло. Горчица у нас растет в Нижнем Поволжье, Казахстане и на Северном Кавказе.

Горчица – это не только приправа. Она идет в соусы, заправки, масляные смеси.

Горчичная заправка для салатов: 5 г столовой горчицы, 1/2 желтка, соль, 1/2 чайной ложки сахара, черный перец на кончике ножа – все смешать, растереть. Непрерывно помешивая, влить 3 чайные ложки растительного масла и взбить. Добавить 5 столовых ложек уксуса и процедить.

Заправка для селедки готовится так же, только не надо класть желтки.

В окрошку, сборную солянку добавляют 2 г горчицы на порцию.

Прежде чем жарить мясо, можно его смазать горчицей – мясо станет сочным и вкусным.

Горчица сохранится лучше и не будет сохнуть, если развести ее молоком или под крышку банки положить ломтик лимона, а засохшую горчицу можно разбавить уксусом.

Вкус супа улучшится, если перед подачей на стол заправить его горчицей.

Очень вкусен бутерброд, который можно приготовить так: на ломтик хлеба намазать тонкий слой горчицы, а сверху положить колбасу или брынзу.

Заправляя салат из овощей или винегрет, можно добавить небольшое количество горчицы в уксус с подсолнечным маслом или в сметану, майонез.

Горчица лучше сохраняется и не сохнет, если развести ее не на воде, а на молоке.

Если горчица засохла, в нее добавляют несколько капель уксуса или белого вина и щепотку сахара.

Чайная ложка гречишного меда, добавленная к столовой горчице, приготовленной из 100 г порошка, придаст ей приятный вкус.

Готовя горчицу, рекомендуется добавить в нее немного растертой аскорбиновой кислоты.

Мускатный орех. Мускатный орех – это высушенное семя вечнозеленого мускатного дерева, которое растет на островах Ява, Суматра, Пенанг, в некоторых районах Индии и Центральной Америки.

Мускатный орех обладает жгучим вкусом и сильным специфическим ароматом.

Натертый мускатный орех добавляют в соусы, селедочный форшмак, тушеное мясо, овощное пюре, в тушеные с картофелем грибы – по 0,2 г на порцию. Хорошо класть его в тесто для пряников, сдобных булочек (на 1 кг муки 2 г).

В блюда его кладут перед окончанием варки, а в тесто при замесе.

Гвоздика. Это высушенная почка цветка тропического гвоздичного дерева. Она придает блюдам сильный аромат, поэтому при-

меняется в строго умеренных дозах. Гвоздика незаменима в маринадах (особенно для грибов), соленьях, мясных блюдах, соусах и сладких кушаньях.

Корица. Кусочки или порошок измельченной коры тропического коричного дерева хороши для некоторых соусов, маринадов, многих блюд кавказской кухни.

Корица – одна из лучших приправ к сладким, молочным, овощным, крупяным блюдам, а также к маринадам.

Корицу добавляют в бисквиты, пироги, яблочный фарш, сладкие соусы. Очень приятный вкус приобретает простокваша, кефир, творожные пудинги, молочные кисели, если в них положена щепотка корицы.

Анис и тмин. Они отлично заменяют друг друга и используются при приготовлении кислосладких соусов (1 г на литр соуса, плова, сырковой массы, творожного пудинга, салатов, булочек и печенья. Очень вкусна тушеная капуста с тмином (2 г на 1 кг капусты).

Тмин, придающий продуктам приятный аромат, используют при изготовлении сыров. Хорошо перед выпечкой посыпать зернышками тмина ржаной хлеб, пирожки, булочки.

Бадьян. Замешивается в тесто для выпечки пряников, коврижек, кренделей. Он применяется при приготовлении компотов, киселей, варенья. Закладывают его за 5–10 минут до готовности.

Розмарин. Это вечнозеленый полукустарник, родиной которого являются средиземноморские страны. Ценится как замечательная пищевая приправа. Листья розмарина имеют горьковато-пряный вкус и употребляются в виде приправы к различным мясным блюдам, особенно к жаркому, жаренному на решетке или вертеле. Необыкновенно вкусен также цыпленок, натертый свежим или сушеным розмарином за несколько минут до жарения.

В сочетании с базиликом, петрушкой и щавелем он употребляется в виде приправы к начинкам, в частности к домашней птице и мясу.

Розмарин можно добавлять к супам, салату из помидоров, вареной или тушеной рыбе, грибам и различным маринадам: мясным, рыбным, овощным.

РАСТЕНИЯ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ В КУЛИНАРИИ

Петрушка, хрен, укроп, анис и другие известные огородные растения прочно вошли в наше меню. Но сколько еще есть растений, мимо которых мы проходим, не зная их полезности, способов применения в пищу.

Листья молодой горчицы. Из них можно приготовить вкусный салат, который может быть и превосходным гарниром к мясным и рыбным блюдам.

Горец почечуйный. Все части растения могут быть использованы как острая приправа.

Аир. Корневище аира употребляют в кулинарии вместо лаврового листа.

Базилик мятолистный (обыкновенный, огородный). Листья и стебли его применяют в сухом или свежем виде как пищевую приправу. Порошок из свежих листьев с розмарином заменяет перец.

Брусника. Листья используют вместо чая.

Донник. Сухие цветки и листья используют как кулинарную пряность.

Дубовые листья. Применяют для солений.

Земляничные листья. Используют как суррогат чая.

Календула. Наружные цветки употребляют для ароматизации и окраски сыров, получения красителей для пищевых жиров.

Клевер. Высушенными и измельченными головками заправляют супы. Молодые листья и стебли используют в качестве салата, в вареном виде – как шпинат.

Клюква. Листья употребляют как чай.

Костяника. Высушенные и размолотые плоды употребляют в качестве приправы, свежие – для приготовления киселей, морсов.

Шафран. Высушенные листья растения придают тесту своеобразный вкус и окрашивают его в оранжевый цвет. Их добавляют также в плов и другие восточные блюда.

Барбарис. Мелкие и сочные плоды красного цвета, кисловатые на вкус используют для приготовления [illegible], подают к острым мясным блюдам.

Ваниль. Гибкие и темные стручки растения, имеющие приятный устойчивый аромат, добавляют в сырники, пудинги, компоты, кондитерские изделия.

Душица. Растение с сильным приятным запахом. Применяют при засолке огурцов, грибов, помидоров, для приготовления кваса и настоек. Ее кладут также в овощные салаты, соусы к жаркому, тушеному и запеченному мясу.

Имбирь. Корневище тропического камышеобразного растения. Имеет жгучий вкус и специфический запах. Его добавляют в соусы, маринады, сдобные изделия и т. д.

Каперсы. Маринованные, вяленые или соленые нераскрывшиеся почки цветов каперсов добавляют в конце тепловой обработки к солянкам, свиному шницелю, бигусу, различным соусам.

Кайса. Это высушенные целиком абрикосы с удаленной косточкой.

Курага. Абрикосы сушеные, разрезанные пополам, без косточки.

Майоран. Листья и стебли растения употребляют при изготовлении колбас, пельменей и других мясных блюд.

Маслины. Это плоды оливкового дерева, снятые при полном их созревании, когда они приобретут черный цвет. Используют как приправу и как самостоятельное блюдо.

Можжевельник. Зрелые горошины его используют для приготовления маринадов, толченые – для приправы к говядине, а также как суррогат кофе. Ягоды очень ароматичны, имеют сладкий и пряный вкус.

Фенхель. Мелкие сушеные семена фенхеля применяют в качестве приправы к различным блюдам и маринадам.

Эстрагон. Свежие или сушеные листья растения с сильным ароматом добавляют в маринады, салаты, соусы, приправы.

Портулак. Используют свежие светло-зеленые листья, которые снимают через три недели после посева, незадолго до цветения. Их можно тушить и жарить, а также добавлять в салаты из свежих овощей.

Настурция. Листья растения с острым своеобразным запахом и вкусом употребляют для приготовления вегетарианских бутербродов. Зеленые, незрелые семена диаметром не более 6 мм, вымоченные в уксусе, используют как каперсы.

Хрен. Листья и корни хрена незаменимы при засолке грибов, придают им пряную остроту и предохраняют от раскисания и порчи.

Вишневые листья. Придают соленьям крепость и хрупкость.

Липовый цвет. Используют как заменитель кофе. Из молодых листьев липы можно приготовить богатый витамином С салат.

Мята. В пищу пригодны листья около цветка. Это древнее лечебное растение широко используют благодаря его особому аромату и другим полезным свойствам. Мята хороша как заварка из высушенных листьев, придающая особый вкус чаю. Кроме того, она является превосходной столовой зеленью, однако такое применение мяты менее известно. Мята, добавленная в небольших дозах к соусам, супам, салатам из свежих овощей, придает пище особый аромат, вызывающий аппетит.

Одуванчик. Цветочные почки употребляют вместо каперсов (маринуют и примешивают в солянки и винегреты). Из молодых листьев готовят салаты, предварительно залив их на 30 минут соленой водой или, обдав кипятком для удаления горечи, шинкуют и заправляют уксусом и сметаной. Поджаренные корни используют как суррогат кофе.

Пастушья сумка. Из свежих листьев приготавливают салаты, супы. Семена заменяют горчицу.

Пижма. Если зеленью пижмы обернуть мясо, оно дольше сохранится свежим. Листья пижмы заменяют корицу и мускатный орех, имеют приятный вкус имбиря и применяются для ароматизации кексов, салатов, пудингов.

Полынь обыкновенная. Листья пригодны в качестве приправы к жирным блюдам (к гусю).

Ревень. Листовые черешки, собираемые в мае и июне, содержат витамин С. Из них готовят компоты, салаты, соки, супы, начинку для пирогов.

Смородина черная. Листья применяют как суррогат чая, а также при солении и квашении. Зеленые веточки придают аромат соленым грибам.

Спаржа. Побеги спаржи применяют для салатов, супов. Побеги, отваренные с сухарями и маслом, – для приготовления вторых блюд.

Тыква. Семена тыквы заменяют миндаль при изготовлении кондитерских изделий.

Укроп. Зеленые плоды применяют для отдушки кондитерских изделий, приготовления маринадов, солений, мочений, уксуса.

Хвощ полевой. Употребляют в пищу молодые побеги.

Цикорий. Корни используют для приготовления суррогата кофе, прикорневые листья – для салатов.

Черемуха. Мука из сухих ягод вместе с косточками применяется в качестве начинки к тесту, а заваренная водой с медом, – для приготовления киселей.

Кориандр. Свежая и сушеная зелень, собранная в период цветения, применяется в качестве пряности в салатах, в супах и к мясным блюдам.

Боярышник. Из сухих плодов готовят заменители кофе и чая, а растертые в муку при выпечке хлеба они в качестве добавки в него придают выпеченному хлебу приятный привкус фруктов.

Бузина черная. В пищу используют соцветия. Их обмакивают целиком во взбитый в пену яичный белок, посыпают сахарной пудрой и запекают в духовке. Получается вкусное воздушное блюдо, которое подают с малиновым сиропом.

Первоцвет. Листья растения, обладающие приятным запахом и сладковатым вкусом, используют для приготовления салата. Особенно полезно применять его ранней весной, когда других витаминных растений еще нет.

Тимьян (чабрец). Время сбора урожая – май–июнь. Используется ботва. Во время цветения ее срезают на высоте 5 см от земли.

Тимьян обладает пряным запахом и вкусом. В свежем и сушеном виде используют как приправу к жаркому, соусам, маринованной рыбе, овощам и салатам, а также для приготовления блюд из гороха и фасоли, при засолке огурцов и изготовлении колбас. Траву используют в качестве пряности при мариновании груш и яблок.

Крапива. Молодые листья употребляют для приготовления зеленых щей, супов, пюре, салатов. Перед употреблением их следует обдать кипятком.

Зверобой. Траву применяют как пряновкусовую приправу, верхушки растений – как суррогат чая.

Черемша. Листья растения используют в пищу как приправу, из них готовят вкусный салат.

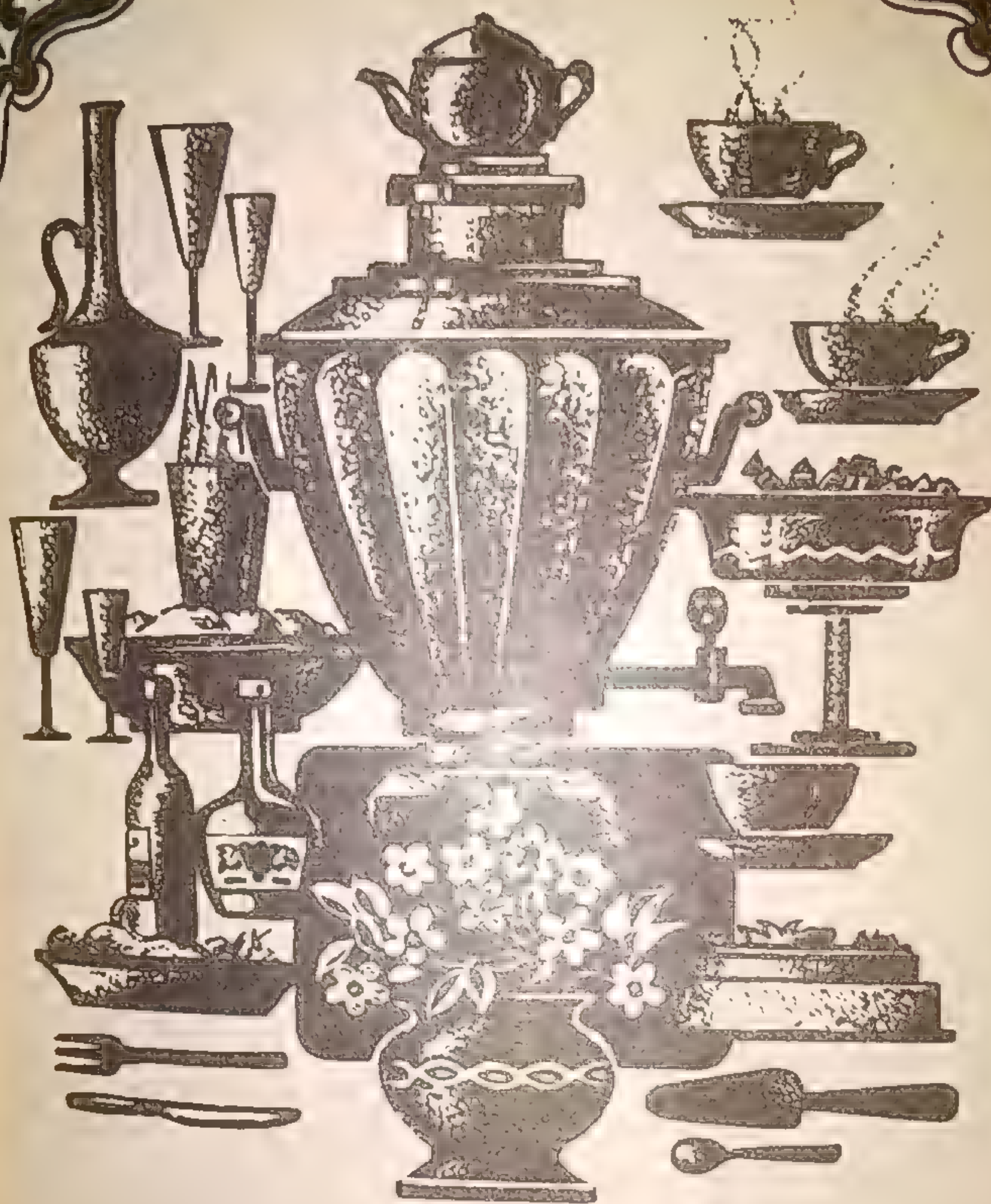
Кислица. Нежные листья с приятной кислинкой используют для приготовления витаминизированных салатов.

Иван-чай. Свежие листья используют для салатов, из отваренных молодых побегов и корневищ готовят пюре, а из высушенных листьев – крепкий ароматный напиток.

Молодило. Листья пригодны для приготовления борщей и салатов.

Гравилат городской. Молодые свежие листья добавляют в салаты. Тонкие корни могут заменить корицу и гвоздику.





Сервировка стола
и... застольный этикет

Вкусно приготовить и красиво оформить то или иное блюдо – еще недостаточно. Большое значение имеет то, как сервирован стол. К сервировке стола в каждом конкретном случае подходят по-разному. Строго определены лишь несколько правил. Остальное – дело личного вкуса, реальных возможностей и чувства меры. Главное, чтобы было удобно, опрятно и красиво.

Во всех случаях – будь то обычный семейный обед, встреча за столом близких друзей или праздничный вечер со многими приглашенными, – стол должен быть накрыт со вкусом. Выбор посуды также зависит от каждого конкретного случая. К примеру, для торжества желателен сервиз. А в будние дни нет ничего предосудительного в том, что кто-то за завтраком предпочтет пить чай из обычного стакана, что малышу поставят его любимую чашечку и т. п. В семейном кругу это не имеет значения, но отнюдь не значит,что на домашнем столе могут стоять тарелки с отбитыми краями, чашки с отколотыми ручками или заржавевшие вилки.

Внешний вид накрытого стола должен вызывать аппетит. Во-первых, скатерть. В исключительных случаях ее можно заменить клеенкой, только с непременным условием, что она в безукоризненном состоянии – не порезана, края у нее не заворачиваются, рисунок не стерт. Скатерть может быть любой, основное требование к ней – свежесть. Хорошо выглядят скатерти клетчатые, в горошек, с разноцветным рисунком. Такую скатерть можно сделать самим из декоративной ткани. Края отделать каймой, тесьмой и т. д. Из отделочной ткани можно сделать также набор салфеток. Кстати, о салфетках. Большинство отдает предпочтение бумажным салфеткам – они гигиеничны и избавляют от лишней стирки. Между тем не следует пренебрегать матерчатыми салфетками. Подобранные по цвету, рисунку и фактуре ткани к скатерти, они усиливают впечатление от красиво накрытого стола. Совсем не обязательно складывать салфетку каким-то замысловатым образом – красиво то, что просто.

Для детей можно сделать салфетки поярче в форме какого-либо плода – яблока, груши – или украшенные забавной аппликацией по мотивам известных сказок.

СТОЛ ДЛЯ ГОСТЕЙ

Праздничные обеды и ужины требуют особой сервировки. Несколько слов об обеденном столе. Он должен быть в идеальном состоянии – без пятен, царапин и других дефектов на полировке. Салфетки, на которые ставят тарелки, подбирают совершенно одинаковые. Можно воспользоваться одной длинной и узкой салфеткой – ее расстилают посередине стола. Нарядно и красиво выглядят салфетки из льняного полотна, отделанные вышивкой или мережкой.

Незаменима в торжественных случаях традиционная белоснежная скатерть, безупречно чистая, накрахмаленная и выглаженная.

Она должна быть такого размера, чтобы края ее свисали со всех сторон одинаково на 20–30 см. Под скатерть обязательно надо постелить легкую плотную ткань. Это предохранит стол от горячей посуды и случайных пятен, смягчит стук тарелок и приборов.

Если гостей приглашено много, а одинаковых столовых приборов и посуды недостает, пусть это вас не смущает. Главное, чтобы никто не получил разнородных предметов. Салфетки для званого обеда или ужина лучше использовать белого цвета, причем салфетки и скатерть должны гармонировать с сервизом. На каждую индивидуальную салфетку ставят основную тарелку, а затем тарелки для следующих блюд. Столовую салфетку кладут в тарелку или слева от нее. Посуду ставят на столе строго по прямой линии, отступив от края стола 1–2 см. Все столовые приборы раскладывают строго симметрично в том порядке, в каком ими будут пользоваться во время еды: те предметы, которые понадобятся раньше, находятся дальше от тарелки, откуда их удобнее брать. Нож кладут справа от тарелки лезвием к ней, вилку слева – зубцами вверх. Суповую ложку кладут или справа от тарелки, или за тарелкой вместе с десертной параллельно краю стола. Ложки лежат ручками вправо, выпуклой стороной на столе. Хлебную тарелочку ставят слева от основной. Мисочки с салатом находятся также слева, но чуть дальше. Ко всем блюдам, которые не сервируются порциями, подают специальные ложки, лопаточки, совочки, щипчики.

В центр стола ставят красиво украшенное основное блюдо (к примеру , мясное или рыбное ассорти, разнообразные бутерброды, красиво оформленные и непременно маленькие, на "один укус"), вазу с фруктами, судок со специями. Ближе к центру размещают тарелки и салатники с холодными закусками. Вина и напитки могут стоять в разных местах. Рюмки и фужеры ставят перед тарелкой чуть справа.

ЦВЕТЫ НА СТОЛЕ

Очень нарядно выглядит стол, если он украшен цветами. Но они не должны заслонять собой блюда и мешать сидящим за столом. Поэтому цветы надо ставить в низких вазах небольшими букетиками, в удобном месте, совсем не обязательно в центре стола. Вазу можно заменить каким-нибудь другим сосудом – салатницей, конфетницей. Тогда стебли надо коротко обрезать, чтобы цветы плавали на поверхности подобно водяным лилиям.

Кстати, и в обычный день хорошо иметь на столе вазочку с цветами. Разумеется, все зависит от времени года. Новогоднему столу неповторимое очарование придадут небольшие веточки сосны, ели, можжевельника.

Особую праздничность придают столу цветы, красиво разложенные по центру вдоль него. Для такого украшения подбирают цветы, способные сохранять свежесть длительное время без воды.

СЕРВИРОВКА СТОЛА ДЛЯ СВОЕЙ СЕМЬИ

Сервировка домашнего стола зависит от возраста членов семьи, их привычек, от времени года, от часа — завтрак это или обед, полдник или ужин, — наконец, от количества сидящих за столом.

В будни общего семейного обеда, как правило, не получается. Только в выходные дни вся семья собирается за обеденным столом. В такие дни хочется приготовить что-то особенно вкусное, провести обед в приятной беседе, ощутить тепло домашнего очага. Такие совместные обеды особенно нужны детям. Они учатся вести себя за столом, правильно пользоваться столовыми приборами, приобретают навыки, которые надо воспитывать с детства, и чем раньше, тем лучше.

Обстановка, в которой изо дня в день питается человек, имеет большое значение для хорошего усвоения пищи. Светлое, чистое помещение, будь то столовая или кухня, со вкусом убранный стол, аппетитная еда, поданная в одинаковой красивой посуде, приветливая хозяйка создают хорошее настроение и возбуждают аппетит у детей и взрослых. Вот почему надо не только для гостей, но и для своей семьи всегда умело сервировать стол и подавать еду в привлекательном виде. Красиво накрытый стол доставляет удовольствие всем сидящим за ним. Кстати, число сидящих должно соответствовать размерам стола (из расчета 60 см на человека).

СЕРВИРОВКА СТОЛА К ЗАВТРАКУ

Приятный завтрак в кругу семьи будет способствовать хорошему настроению на весь день. А ужин за красиво убранным столом, когда все члены семьи обмениваются впечатлениями, новостями, станет хорошим завершением дня.

Сервируя стол к завтраку, кроме закусочной тарелки, подают чашку или стакан на блюдечке, которые ставят справа, возле кончика ножа. Ручка чашки и ложечка на блюдце должны быть справа, так ими будет удобнее пользоваться. Если к завтраку подают яйцо всмятку, то оно должно быть в специальной подставке-рюмочке, которую ставят на блюдце или на тарелку для хлеба. Здесь же лежит ложечка для яйца. Лучше, если такая ложечка пластмассовая — от металлической бывает хотя и слабый, но неприятный привкус. Яйца, сваренные вкрутую, подают очищенными.

Посередине стола или сбоку, но под рукой у завтракающих ставят чайник или кофейник (в том случае, если напиток не был разлит в чашки), а также корзиночку с булочками и хлебом, мисочку с медом или джемом, сахарницу и солонку.

Нельзя подавать кофе в чашках без блюдечка. На него кладут ложку или хлеб.

СЕРВИРОВКА СТОЛА К ОБЕДУ

Тарелки принято ставить немного отступив от края стола; справа от тарелок раскладывают приборы в таком порядке, чтобы тот, который будет использован в первую очередь, был крайним справа. Перед острием ножа ставят стакан, слева от тарелки — чаш-

ку для компота или салатник. Ложечку для компота кладут перед тарелкой ручкой вправо; рядом с ней находится и прибор для десерта, причем так, как его берут в руки: нож – ручкой вправо, вилка – ручкой влево; свернутая салфеточка лежит слева от тарелки. Солонки должны быть поблизости от каждого прибора, поэтому рекомендуется ставить на стол 2–3 небольшие солонки, а не одну большую в центре стола. Суповую миску с разливательной ложкой ставят в центре стола или с края.

СЕРВИРОВКА СТОЛА К ПОЛДНИКУ

К полднику стол сервируют так же, как и к завтраку. Для гостей или в праздник, когда вся семья собирается за столом, ставят несколько блюд с кондитерскими изделиями, оформленных просто, но красиво.

Если подают сухое печенье, на стол ставят тарелочки; если же подают мягкие изделия из теста, возле каждой тарелки кладут небольшую вилку. На блюдо с тортом следует положить лопаточку, а на блюдо с печеньем – щипцы.

СТОЛ, ЕДА, ФАНТАЗИЯ

"Принарядить" закуску не так уж трудно. Всего и понадобится-то острый кухонный нож да немного выдумки, изобретательности.

Привлекательный и аппетитный вид любому блюду можно придать с помощью различных овощей, как свежих, так и консервированных.

Хорошо, если их много – разнообразных не только по вкусу, но и по цвету. Обязательна зелень – веточки петрушки, сельдерея, лук, горошек, огурцы, понадобятся вареная морковь, маринованный перец, свекла, репчатый лук, капуста, помидоры и т. д.

Нарезанные овощи надо разложить так, чтобы они контрастировали по цвету. Овощи, нарезанные мелко, можно расположить вокруг основной закуски небольшими горками (вареные картофель, морковь, свекла, салат из свежей или квашеной капусты), нарезанные кружочками помидоры, огурцы и другие овощи лучше разложить рядками по краю блюда.

"Веер" из огурца. Для этого украшения нужны крепкие небольшие огурчики. Каждый такой огурец или половинку надрезают тонкими пластинками вдоль не до конца и затем расправляют в веер.

"Ракушки", "кулечки", "трубочки" из капусты. Эти оригинальные украшения несложно сделать из капустных листьев, окрасив их в розовый цвет с помощью свекольного сока. В листья, как в раковины – их можно сделать большими или маленькими – положить любую закуску: салат, грибы, кусочки мяса, рыбы, сельди, красного перца, зеленый горошек и т. д. И еще один совет.

Отварив капустные листья, свернуть каждый маленьким кулечком или трубочкой (толстый ствол листа срезать), продеть один конец в морковное колечко и заполнить кулечек различной закуской. Уложив их красиво на блюдо, украсить овощами, зеленью.

Дополняют и украшают любую закуску свежие и маринованные фрукты: ломтики яблока, сливы, вишни, дольки лимона, апельсина. Размещать их по цвету надо так, как подскажет вкус.

Сливочное масло к столу. Почти ни одно угощение не обходится без сливочного масла. Подать его можно просто в масленке или на тарелке, нарезав брусочками, кружочками, шариками. Можно подать масло и одним куском, чтобы каждый мог взять от него сколько нужно. Но верх этого куска непременно надо украсить двумя-тремя "розочками" из масла. Делают их, как и овощные, но только из масла "стружка" не нарезается, а наскабливается. Взять твердый кусок масла и чайной ложкой, погружая ее в очень горячую воду, вырезать из него тонкие лепестки. Чтобы они не потеряли форму. тут же опустите их в холодную воду. 6–10 таких лепестков нетрудно соединить в цветок, внутрь его положить зеленую горошину, кусочек редиса, красного перца, помидора, огурца, свеклы, чернослива.

Из сливочного масла можно сделать "гвоздички". Для этого берут не очень твердый брикет масла и поскребывают ножом 12–15 раз брикет по направлению к себе. На ноже образуется веерообразная масса. Снимают ее с ножа и соединяют концы внизу. Края готовой "гвоздички" слегка посыпают красным перцем.

Украшения из яйца, моркови, свеклы. Кроме традиционного "грибочка" из яйца и половинки красного помидора можно из того же яйца сделать "рыбью голову". Сваренное вкрутую яйцо нужно срезать так, чтобы оно стояло с наклоном. В верхней части яйца вырезать уголок и в него вставить кусочек отварной моркови или свеклы. Над "пастью" проколите дырочки для глаз и вложите туда горошины перца, кусочки моркови или свеклы.

"Цветы " из помидоров. Очищенный помидор разрезают пополам и каждую половинку нарезают на тонкие ломтики, не доводя нож до конца. Затем раздвигают эти ломтики руками и – цветок готов. Среднего размера помидор можно надрезать, не касаясь сердцевины, чуть-чуть раздвинуть дольки и вложить в середину маслину или 2–3 зеленые горошины.

"Лилия" из репчатого лука. Очистить и вымыть холодной водой крупную луковицу. Острым ножом от центра луковицы вырезать небольшие треугольники и разъединить луковицу на две части. Чтобы легче было отделить чешуйки луковицы одну от другой, надо сделать сбоку надрез. Затем чешуйки вложить друг в друга так, чтобы острые концы лепестков одной чешуйки попадали в пространство между лепестками предыдущего ряда. Лепестки получившейся лилии можно слегка закруглить (делать это лучше ножницами). Вокруг цветка уложить листья салата, зеленый лук.

Такие лилии из лука можно подавать как самостоятельную закуску, а можно украсить ими салат, селедку, рыбу, отварную картошку.

"Листья" из огурца. Подойдет и соленый и свежий огурец. Главное, чтобы был он ровный, продолговатый. Огурец разрезать наискось, уложить срезом вниз на разделочную доску, надрезать его, а потом развернуть. Такими листиками украшают салаты.

"Роза" из свеклы. Вареную свеклу разрезать по вертикали пополам. Половинку свеклы положить разрезом вниз на разделочную доску и нарезать тонкими пластинками, затем выложить из них розу, ставя пластинки горизонтально. Розы могут быть разного размера – большие и маленькие.

"Ромашки" из вареного яйца. Яйцо сварить вкрутую и, не вынимая желтка, аккуратно по кругу срезать тонкий слой белка, который потом свертывается наподобие цветка. Такие ромашки особенно эффектно смотрятся на фоне зеленого горошка. Одна горошина кладется внутрь, как пестик.

"Кулечки" из колбасы. Мясной салат украшают "кулечками" из колбасы. Такие "кулечки" делают из тонко нарезанной вареной колбасы. Положив несколько кружков колбасы один на другой, острием ножа надрезают от середины до края и затем заворачивают "кулечком". В "кулечек" можно положить немного салата или несколько ломтиков огурца, помидора, кружочки редиса, веточку укропа или петрушки.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Студень. К праздничному столу его нужно подавать красиво оформленным. Для этого на дно формы следует положить кружочки вареного яйца, маленькие веточки зелени петрушки, звездочки, вырезанные из вареной моркови, полить их несколькими ложками бульона. Затем поставить форму на холод. Когда бульон с украшениями застынет, налить в форму предварительно остуженную массу студня и снова охладить. Перед подачей на стол форму со студнем надо подержать над горячей водой. Затем выложить студень на блюдо и разрезать на куски.

Маринованные грибы. Маленькие грибочки оставить целыми, крупные порезать, добавить растительное масло, репчатый или зеленый лук, перемешать и выложить на тарелочки. Сверху поставить несколько штук маленьких грибочков, между ними посыпать мелко нарубленный зеленый лук.

Салат из квашеной капусты. Перебрать, крупную порубить помельче, добавить нашинкованные яблоки, маринованные фрукты, по вкусу сахар, растительное масло. Уложить капусту в салатник, украсить маринованными фруктами или зеленью.

Разноцветный винегрет. Его готовят из различных овощей (вареного картофеля, моркови, свеклы, соленых огурцов, квашеной капусты, лука, зеленого горошка). Прежде чем смешать

все компоненты, надо отдельно заправить свеклу растительным маслом, тщательно перемешать и только после этого соединить с остальными овощами. Блюдо будет гораздо красивее, так как овощи сохранят свой естественный цвет.

Ассорти мясное. Нарезать тоненькими ломтиками отварное мясо, ветчину, колбасу, язык и, чередуя, уложить на овальном блюде. Блюдо украсить зеленью и маринованными фруктами.

Сельдь с гарниром. Сначала приготовить филе: отрезать голову, вынуть жабры, разрезать сельдь вдоль хребтовой кости и вынуть хребет. Снять кожу и освободить от реберных костей. Положить обе части филе друг на друга или рядом и нарезать на кусочки. Приставить голову. Для гарнира взять картофель, морковь, свеклу, лук репчатый и зеленый, яйцо, зелень, смешать и полить заправкой.

Для заправки потребуется: кипяченой воды — 1 четверть стакана, масла растительного — 1 чайная ложка, сахара — 1 чайная ложка, горчицы — 1/2 чайной ложки, столового уксуса — 1 чайная ложка, перца — на кончике ножа, соли — по вкусу. Все перемешать и залить заправкой гарнир незадолго до подачи на стол. Очень хорошо подать к селедке горячий, прямо с огня, отварной картофель, посыпанный мелко нарубленным укропом.

"Кулечки" из красной рыбы. Любую красную рыбу нарезать тоненькими ломтиками, свернуть каждый "кулечком" и уложить на тарелку основаниями к центру. В каждый "кулечек" положить дольку лимона или веточку зелени. Украсить маслинами.

Фаршированные яйца. Они очень украшают праздничный стол и для фантазии — простор неограниченный. Яйца варить не более 10 минут, иначе они приобретут некрасивый оттенок, да и вкус их ухудшится. Крутые яйца разрезать вдоль, желтки вынуть и использовать для приготовления начинки. Приготовить фарш можно из селедки или килек: разобрать от костей, пропустить через мясорубку и растереть с желтками. Для этой цели можно использовать также рыбные консервы с добавлением масла. Из куриной печенки: желтки смешать с печенкой и добавить майонез. С огурцами: желток размять со сметаной и добавить мелко нарезанные огурчики. С томатом: растертые желтки смешать с томатным соусом и мелко нарезанным зеленым луком. Если есть маслины, в этот фарш можно добавить их, но тоже мелко нарезать. Вкусную начинку можно приготовить из отваренных грибов. Итак, начинки готовы, можно наполнять белки. Чайной ложечкой небольшими горками разложить фарш, придать ему форму рыбки, из соленого огурца сделав плавники и хвостик. Легко сделать различные корзиночки, для ручек использовать разрезанный по окружности перец, кожицу большого соленого плотного огурца, корочку лимона. Фарш в корзиночках можно украсить зеленью, кружочками редиса, ягодами клюквы. Попробуйте — и вы убедитесь сами, что блюда из яиц приятно сервировать.

Еще одно забавное блюдо из фаршированных яиц. Для фарша надо взять плавленый сыр, пропустить его через мясорубку, сме-

шать с желтками, добавить немного майонеза. Хорошо все перемешать, чтобы масса получилась достаточно густая, но не рассыпчатая. Разрезанные поперек яйца наполнить повыше этим фаршем и придать ему форму головы цыпленка. Из вареной моркови нарезать тоненькие брусочки, заостренные на конце. Сверху на головке "цыпленка" сделать три небольших углубления и вставить в них кусочки моркови, получился гребешок. Глаза можно сделать из сушеной черники, горошин перца. Для того чтобы расставить "цыплят" на блюде, надо нарезать каких-либо овощей, чтобы белки не скользили на тарелке. Вокруг "цыплят" положить по краю тарелки зеленый горошек и свежую зелень.

Чешские хлебчики. Нарезать белый хлеб ломтиками в 7–8 мм толщиной. Отдельно приготовить любой салат, заправленный майонезом, и покрыть часть ломтиков этим салатом. Сверху положить кусочки вареного мяса, колбасы, рыбы (смешивать мясо и рыбу не следует), кусочки крутого яйца, листик петрушки или сельдерея. На бутерброде можно сделать "колокольчик" из сливочного масла и внутрь его положить немного шпрот, яичного желтка, несколько зернышек икры. Другую часть хлебных ломтиков смазать тонким слоем сливочного масла и на него положить кусочки мяса или рыбы. Салат в этом случае кладется горкой (1 чайная ложка на бутерброд).

* *
*

Основные кушанья надо укладывать посередине блюда. Вокруг положить гарнир из овощей так, чтобы он не свисал с краев блюда.

Мясо режут на небольшие куски, немного наискосок, поперек волокон. Чтобы оно не распадалось, резать его надо охлажденным.

Птицу разрезают на куски и складывают их так, чтобы она выглядела целой.

Контрастное сочетание красок придает кушанью вид, возбуждающий аппетит, и производит приятное впечатление. Так, ветчина, украшенная листом зеленого салата и четвертью сваренного вкрутую яйца на нем, приобретает более насыщенный цвет и выглядит аппетитнее.

Хорошо смотрятся на столе кусочки тресковой печени или разделанные кильки, положенные на кружочки яйца и посыпанные сверху зеленой петрушкой, луком.

Выбор блюд для праздничного стола зависит от умения, вкуса хозяйки. Не стремитесь готовить те, которые плохо удаются или процесс приготовления которых чересчур трудоемок и не освоен вами, чтобы не тратить много времени. Остановите свой выбор на тех блюдах, которые хоть и проще в приготовлении, но отлично получаются у вас и не доставят больших хлопот.

Обычно возле места хозяйки за столом ставят другой маленький столик (подсобный), на который помещают супник с супом, чистые тарелки и все необходимое, что хозяйка может использовать, не вставая со своего места. В тех случаях, когда за столом сидят пять-шесть человек, хозяйка может свободно подавать блюда сама. Причем она делает это, не вставая со своего места. Но когда за столом больше людей, кушанья гостям следует подносить. При этом нужно знать следующее правило: блюда, из которых гость должен сам переложить кушанье на свою тарелку, подносят всегда с левой стороны сидящего за столом. Кушанья, предварительно разложенные на тарелке, подают с правой стороны сидящего за столом.

Во всех случаях подавать блюда надо быстро, но без лишней суеты. Особенно важно соблюдать это правило, если за столом много людей.

Кушанье выносят из кухни готовым, оформленным и загарнированным. Подавая второе блюдо или вообще блюдо с соусом, соусник держат в правой руке, а кушанье — в левой. Подавать тарелку с кушаньем и соусник с соусом следует одновременно.

При подаче еды на стол следует соблюдать определенный порядок и последовательность. Теплые супы и салаты подаются первыми, поскольку возбуждают аппетит, способствуют выделению желудочного сока.

Приносить кушанья к столу принято на подносе и ставить в центре стола, перед хозяйкой или самым почетным гостем. Если сидящие за столом сами передают друг другу блюда, делать это надо слева направо, при этом блюдо ставят возле соседа по столу таким образом, чтобы он мог брать кушанья с левой стороны.

Предлагаемое блюдо подносят как можно ближе к тарелке и на ее уровне, чтобы его легко можно было переложить на тарелку. Подавая, держат блюдо левой рукой (ни в коем случае не обеими руками). Использованные тарелки и приборы нужно собирать, подходя с правой стороны; при этом в левой руке держат поднос, на который складывают отдельно приборы и тарелки стопкой. Нельзя класть тарелки одна на другую вместе с приборами.

Напитки разливают с правой стороны, причем бутылку держат правой рукой и наливают в стакан, стоящий на столе.

Суп подают в суповой миске с разливательной ложкой, бульон — в специальных чашках и едят его десертной ложкой.

Горячую закуску подают на блюде или в огнеупорных мисках, керамических горшочках, в которых она была приготовлена. В таких случаях на подносы под мисочки с горячей закуской кладут салфетку, чтобы при подаче они не скользили на подносе, не производили излишнего шума, а еда в них не остывала. Горячие горшочки снимают с подноса с помощью щипцов. К большим блюдам с закуской подают отдельную ложку.

Мясо подают нарезанным аккуратными ломтиками с просто оформленным гарниром, салатом или овощами. При большом числе сидящих за столом рекомендуется подавать два небольших блюда с мясом, а не одно большое и тяжелое, так как его трудно переносить и оно занимает много места на столе.

Соленые или малосольные огурцы нарезают вдоль не очень широкими полосками, свежие — кружочками.

На большой плоской тарелке подают смешанные закуски. Весьма декоративно выглядит блюдо, если в середину его положить несколько четвертушек крутых яиц, вокруг них разложить нарезанную ветчину, а в следующем ряду — полоски соленых огурцов, уложенные звездообразно по краям тарелки, а между ними — кусочки сыра.

Если подается рыба в консервах, ее лучше ставить на стол в банках, под которыми обязательно должны быть тарелочки.

К нарезанному сыру подают на блюде нож и лопаточку, масло к нему — на десертной тарелочке, рядом с которой кладется небольшой нож.

Рассыпчатый гарнир переносят на тарелку ложкой, мелко нарезанный и в соусе — с помощью ложки и вилки.

Десерт перекладывают на тарелки в зависимости от его вида с помощью ложки (мусс), лопатки (торт) или щипцов (сухое печенье).

Компот подают в глубоких мисках. Если ягоды компота с косточками, под мисочки для компота ставят блюдца, на которые следует класть косточки.

Как подавать и есть рыбу. Различные виды рыбы подают в отдельных сосудах и общих блюдах, украшенных и с соответствующим гарниром. Крупную рыбу предварительно очищают от костей. На официальных обедах и ужинах рыбу подают целиком, причем она занимает центральное место на столе. Более мелкую рыбу (скумбрию, ставриду, хек) подают на отдельных тарелках по одной-две или на общем блюде.

Гарнир, соусы, картофель к рыбе лучше подавать в отдельной посуде.

Не следует гарнировать рыбу жаренным картофелем, к ней лучше подойдет отварной, нарезанный мелкими ломтиками и политый разогретым сливочным маслом.

При подаче рыбы на отдельных тарелках рекомендуется соблюдать ряд правил: перед каждым гостем ставят средние по величине тарелки; если рыбу подают в теплом виде, тарелки рекомендуется слегка подогреть. С правой стороны тарелки кладется нож или лопаточка, с левой — вилка для рыбы. Вилкой придерживают кусочек, лопаткой — отделяют кости. Если подаются две вилки, то правая используется для отделения костей, левой же отправляют кусочки в рот. В крайнем случае, если подается только одна вилка, ее держат в правой руке, а левой берут кусочек хлеба. Хлеб служит для придерживания кусочка рыбы, вилка — для отделения костей.

Если рыбу подают не очищенной от костей, слева над вилкой ставят маленькую тарелочку для костей. Соус, если он предусмотрен, и картофель подают в соусниках и соответствующей посуде, чтобы каждый гость мог сам пользоваться ими. К рыбе неплохо подать лимон. Если рыба очищена от костей, берут лимон правой рукой, а вилку – левой. Накалывают вилкой лимон и выжимают из него сок на рыбу правой рукой. Выжатый лимон оставляют на тарелке для отходов. Затем наливают соус из соусника на свою тарелку и берут желаемое количество картофеля. Есть рыбу принято с помощью ножа и вилки.

Если рыба подана на стол целиком и из нее не вынуты кости, то ее перекладывают на свою тарелку спинкой кверху. Вилку держат левой рукой, нож – правой. С их помощью от рыбы отделяют хребет и голову. Кости складывают в тарелку для отходов. Затем рыбу сбрызгивают лимонным соком, накладывают гарнир, поливают соусом и едят с помощью ножа и вилки.

Как подавать и есть фрукты, ягоды, кондитерские изделия. Торт и пирожные с кремом едят ложечкой или десертной вилкой. Сухие пирожные, выпечку или кекс подают в нарезанном виде. Их берут рукой и едят, откусывая маленькими кусочками.

Жирные кулинарные изделия или пончики нарезают десертной вилкой в тарелке и едят с помощью вилки.

Шоколадные или другие конфеты без обертки предлагают гостям в коробке или же уложенными с помощью щипцов в вазочку. Взятую из коробки или вазочки конфету следует положить на десертную тарелку. Держать ее в руке долгое время не следует, так как шоколад начнет таять. Мармелад или конфитюр не рекомендуется брать ножом. Его накладывают в десертную тарелку с помощью ложки из вазочки и намазывают на хлеб с помощью ножа.

Фрукты, для которых поданы нож и вилка, есть руками не рекомендуется. Груши и яблоки едят с помощью вилки, нарезая половинками или четвертинками. Кожуру снимают, наколов кусочек на вилку. Едят небольшими кусочками.

Апельсины чистят с помощью ножа, а мандарины – руками. Виноград придерживают за ветку левой рукой, а правой отрывают ягоды одну за другой. Рядом с десертной тарелкой ставят блюдце, в которое кладут толстую кожуру или веточки. Такое же блюдце необходимо ставить, если подаются фрукты с косточками.

Сливы разламывают пополам, а косточки кладут в дополнительную тарелочку.

Персики и абрикосы разрезают ножом, очищают от кожуры и едят маленькими кусочками, предварительно удалив косточку.

Черешню и вишню подают на небольших тарелочках вместе с веточками. Рядом с десертной тарелкой, справа, кладут чайную ложку. Черешню берут рукой, а веточку кладут на дополнительную тарелку. Косточку выплевывают на ложечку, а потом кладут из тарелочку.

Клубнику следует подавать очищенной от зелени.

Полукруг арбуза следует положить на тарелку, отрезать ножом кусочек и, освободив его от семечек, на вилке отправлять в рот.

Компот, поданный в вазочке, едят ложечкой. Отпивать прямо из вазочки некрасиво. Косточки фруктов выплевывают на ложечку и кладут на тарелку, стоящую рядом или под вазочкой.

При подаче на стол любых фруктов, даже если их едят ножом и вилкой, не забудьте положить на стол бумажные салфетки.

Как подавать и пить кофе, чай. Кофе и чай подают в горячем виде. Отпивать напиток из чашки следует небольшими глотками, не производя громких звуков, не полагается пробовать его ложкой. Чашку поднимают со стола вместе с блюдцем левой рукой. Затем берут чашку правой рукой и подносят ко рту. Пока напиток не выпит, блюдце держат левой рукой.

Неправильно брать лишь чашку с кофе или чаем, а блюдце оставлять на столе. Ложку кладут только в стеклянный стакан. В фарфоровую чашку ложку не кладут. После того как чай налит и сахар размешан, положите ложку на закусочную тарелку или на салфетку. Размешивать сахар в чашке следует бесшумно и недолго.

В случаях, когда чай или кофе доливается, чашку берут и приподнимают вместе с блюдцем.

Если чай или кофе подают без сахара, сахар ставят на стол в сахарнице с ложечкой или совочком, кусковой сахар – со специальными щипчиками.

Для печенья и сладостей подойдут плетеные корзиночки: в них празднично выглядят традиционные русские лакомства: бублики, баранки, пряники. Поставьте на стол варенье, тонко нарезанный лимон.

Приготовление и подача безалкогольных напитков. Безалкогольные напитки вкусны, способствуют утолению жажды, а самое главное – они полезны и детям и взрослым. Приготовление их не сложно в домашних условиях и не отнимет у вас много времени. Безалкогольные напитки готовят из молока, молочнокислых продуктов, всевозможных фруктовых, ягодных и овощных соков, отвара шиповника и т.д. Подают их, как правило, охлажденными, с кубиками льда. Часто для вкуса добавляют кружочки лимона, апельсина или нарезанную серпантином корочку цитрусовых, черешню, вишню, половинки абрикосов и персиков. Фрукты можно подать отдельно в качестве гарнира или в кубиках льда. Для этого в формочки для льда кладут ягоды или дольки фруктов, заливают водой и помещают в морозильную камеру. Воду предварительно следует прокипятить, тогда кубики льда будут прозрачными.

Предлагаем несколько рецептов безалкогольных напитков и коктейлей.

"О в о щ н о й". Соки вылить в миксер, добавить по вкусу сахар, соль, перец, перемешать все и вылить в стакан.

По 1/4 стакана томатного, морковного, апельсинового и яблочного сока, сахар, соль, перец по вкусу.

"Свежесть". Все компоненты смешивать в миксере 1–2 минуты. Процедить через ситечко в бокал или стакан и долить доверху газированной водой из сифона.

Сок 1 лимона, 100 г томатного сока, щепотка соли, 1 яичный белок.

"Праздничный". Все компоненты тщательно перемешать, разлить в бокалы и подать с чайной ложечкой.

По 1/3 стакана апельсинового и лимонного сока, компота из персиков, по 1 дольке апельсина, персика, яблока.

"Лимонный". Выжать сок из лимона, налить в миксер, добавить сахар, желток, молоко и мороженое. Все тщательно перемешать и вылить в стакан.

Сок 1/2 лимона, 1 ст. ложка сахара, 1 желток, 100 г молока, 2 ст. ложки мороженого.

"Прохлада". Сварить не очень густой сахарный сироп, опустить в него мятные конфеты, непрерывно помешивая, чтобы они растаяли, и охладить. Добавить сок, сироп и 2–3 кубика пищевого льда – все взбить и подать в бокале с соломинкой.

150 г сахарного сиропа, 2 мятные конфеты, сок 1/2 грейпфрута.

"Глазенка". В каждый бокал положить вишни и дольку лимона. Отдельно взбить соки, сироп и 2–3 кубика пищевого льда, разлить по бокалам. Подать с чайной ложечкой.

200 г ананасного сока, 2 ст. ложки лимонного сока, 2 ст. ложки вишневого сиропа, 3–4 вишни, 1 долька лимона.

"Молочно-малиновый". Все компоненты смешать, взбить, чтобы образовалась пена, и тут же подать к столу, можно с пирожным или мягким печеньем.

200 г молока, 2 ст. ложки малинового сиропа, 1/2 ст. ложки лимонного сиропа.

"Молочнокислый". Тщательно размешать охлажденный кефир, малиновый сироп (или свежую малину) с сахаром, молотой корицей. Пить сразу после приготовления.

1 стакан кефира, 2 ст. ложки сиропа, 1/2 ст. ложки сахара, щепотка корицы.

"Молочный". Любой фруктовый сироп (вишневый, яблочный, клубничный, малиновый), молоко, сливочное мороженое перемешать в стеклянной посуде и взбить в миксере. Можно только перемешать.

150 г молока, 1/4 порции сливочного мороженого, 50 г сиропа или жидкого варенья.

ЗА СТОЛОМ

Умение правильно держать себя за столом, красиво есть всегда считалось одним из критериев, по которому судили об общем культурном уровне человека. Время, безусловно, вносит определенные изменения в правила поведения за столом: одни отмирают, появляются новые, но ряд основных норм все же остается неизменным.

Знание их помогает нам правильно ориентироваться в различных ситуациях повседневной жизни.

Итак, о поведении за столом. Сев за стол, прежде всего следует обратить внимание на свою осанку. Сидеть надо прямо, но не напряженно, слегка опираясь на спинку стула. Стул не надо придвигать близко к столу, в противном случае может возникнуть непроизвольное желание положить на стол локти. Нет смысла также далеко отодвигаться от стола — это создает неудобства во время еды.

Нередко человек, сев за стол, не знает, что делать с руками. Лучше всего держать их подальше от лица, не поправлять волосы, не потирать лоб, не подпирать подбородок. Пусть руки свободно лежат на коленях.

В процессе еды также не рекомендуется класть руки на стол, чтобы не склоняться над тарелкой и не мешать соседям по столу.

Порой человек бывает озадачен, увидев перед собой белую накрахмаленную салфетку. Не зная, как поступить с нею, ее наличие нередко как бы не замечают, игнорируют. Между тем салфетку надо развернуть и положить на колени. Ею не следует вытирать губы. Для этого предназначены бумажные салфетки. Выходя из-за стола, салфетку кладут справа от тарелки, а если тарелка убрана, то в центре.

Если на стол будет подано кушанье, которое вам не приходилось пробовать ранее, посмотрите, как справляется с ним хозяйка, или обратитесь к хозяйке с вопросом, из чего приготовлено блюдо и как полагается его есть.

Уронив нож или вилку, не старайтесь поднять их, а попросите другой прибор, не извиняйтесь за свою оплошность и не пытайтесь исправить ошибку, чтобы не привлекать внимания окружающих. Вспомните замечание А. П. Чехова о том, что "хорошее воспитание не в том, что не прольешь соуса на скатерть, а в том, что ты не заметишь, если это сделает кто-нибудь другой". Если же подобную неловкость допустит кто-либо из сидящих за столом, постарайтесь "не заметить" случившегося.

Неприлично садиться за стол с сигаретой, курить между блюдами. Это может быть неприятно другим гостям. Курение за обеденным столом считается проявлением неуважения, пренебрежительности к хозяевам, поскольку запах дыма препятствует восприятию в полной мере вкусовых качеств кушаний, на приготовление которых было затрачено немало усилий. Позволить себе курить можно только после полного угощения, перед кофе. В самом крайнем случае — между последним блюдом и десертом, ибо в этот момент обычно бывает небольшой перерыв по случаю перемены приборов.

* * *

Старайтесь вести себя за столом так, чтобы не мешать окружающим: не втягивать шумно жидкость, не чавкать, откусывать,

не открывая сильно рот, локти прижимать к туловищу, чтобы не толкать соседей, не нагибаться над столом и т. д.

Во время еды не принято наклонять тарелку с супом, пусть небольшое количество его останется. В семейном кругу можно слегка наклонить тарелку от себя. Ни во время еды, ни после ложку из супа не следует класть на скатерть, ее оставляют в тарелке. Бульоны, супы, которые подаются в чашках, следует пить, как пьют кофе или чай, не пользуясь ложкой. Курица в бульоне – одновременно и первое, и второе блюдо, поэтому сначала ложкой едят бульон, затем – кусочки курицы с помощью вилки и ножа.

В случае, когда запивают еду каким-либо напитком, следует раньше проглотить то, что находится во рту, а только потом запить. Хорошо до этого протереть губы салфеткой, чтобы не оставлять на стакане жирных пятен.

Некрасиво доливать из бутылки только себе. Взяв бутылку или графин, раньше предлагают соседу по столу.

Если суп горячий, не следует дуть в тарелку или на ложку. Можно слегка помешивать ложкой и есть, когда суп остынет. Если суп подают с кусками мяса или колбасы, то сначала эти кусочки кладут на свою тарелку, нарезают при помощи ножа и вилки, а потом наливают суп.

Макароны, овощи, клецки следует размягчать в тарелке ложкой, не производя большого шума. Когда в тарелке осталось немного супа, тарелку наклоняют от себя левой рукой.

Жаркое, отбивные, натуральные шницели едят при помощи ножа и вилки, держа в правой руке нож, а в левой – вилку.

Котлеты, рулет расчленяют вилкой, держа ее в правой руке. Также держат вилку в правой руке, когда едят мясо, нарезанное кусочками (гуляш, бефстроганов и др.).

Кушая жаркое из птицы, кости цыпленка и другой малой птицы можно держать в руке.

Овощи и картофель ножом не режут, а расчленяют вилкой, которую держат в левой руке. Ножом, который находится в правой руке, только придерживают овощ или картофель.

Бутерброды горячие и слоистые едят с помощью ножа и вилки, пирожки – держа пальцами, а куски пирога – ножом и вилкой.

Масло берут специальным ножом, соль и горчицу – предназначенными для них ложечками.

Омлет с ветчиной и яичницу едят вилкой, держа ее в правой руке, помогая кусочком хлеба, который держат в левой руке.

Все каши едят ложкой, вареный рис – вилкой.

Пельмени едят только вилкой.

Сыр берут вилкой и кладут на свою тарелку.

Паштет едят вилкой или чайной ложкой.

Пироги, торты подают нарезанными. Их берут с общего блюда лопаточкой или вилкой и кладут на индивидуальную тарелку. Твердые пирожные можно есть держа в руке.

Конфеты берут пальцами. Кладут на тарелку, на ней их разворачивают и потом кушают.

Варенье, мед берут ложечкой, поданной к ним, на свою розетку.

Кусковой сахар берут щипчиками или пальцами.

Ломтики лимона кладут в стакан с чаем ложкой, выдавливая сок, а остатки вынимают и кладут на край блюдца.

Согласно правилам хорошего тона, сидя за столом, можно только запястьем опереться о его край. Женщина ненадолго может опереться на стол локтем.

Не следует играть приборами, сворачивать край скатерти в трубочку, протягивать во всю длину ноги под столом.

Совершенно исключается употребление ножа к макаронам, вермишели, лапше, солянке, мозгам, омлетам, пудингам, желе.

После еды вилку и нож кладут на тарелку параллельно, ручками вправо. Если они будут использованы при следующем блюде, их можно положить на стол.

Подавая нож соседу по столу, следует протягивать его ручкой, а не острием.

Если почему-либо кушанье не нравится, не говорите об этом за столом. Поблагодарите и откажитесь от дополнительной порции.

Невежливо пудриться и краситься за столом.

Неприлично есть с ножа.

Если потребовалось достать что-либо со стола, попросите соседа передать блюдо или солонку. Некрасиво протягивать руку через соседа или придвигать к себе блюдо через весь стол.

Если берут со стола солонку или сахарницу, то прежде чем посолить свое блюдо, посыпать его сахаром, спрашивают соседа, не желает ли он воспользоваться солью, сахаром.

Воспользовавшись общим блюдом, сахарницей, солонкой, тут же поставьте их на прежнее место, не оставляя надолго у своего прибора.

Кушанья с блюда нужно брать в соответствующем количестве, всегда помня об остальных сидящих за столом. На тарелку следует класть столько, сколько можно съесть. Остатки еды на тарелке свидетельствуют о невнимании к другим.

Ножи и вилки следует держать за конец ручки, а не у самого лезвия ножа или развилки.

5

Ни в коем случае нельзя брать нож в рот. Если к некоторым блюдам, например, к сыру подают только нож, то сыр режут не большими кусками и кладут на кусочек хлеба или булки.

Рубленые котлеты, шницели, бифштексы, которые нет надобности резать, едят вилкой (накрывая на стол, вилку в таком случае кладут справа от тарелки), а в случае необходимости помогают себе кусочком хлеба.

Все эти требования следует соблюдать не только в гостях, но и у себя дома, принимая пищу без посторонних, в противном случае наше поведение в гостях будет напряженным, натянутым.

ВЫ ПРИНИМАЕТЕ ГОСТЕЙ

Говорят, умение принимать гостей — это искусство. И не случайно. Всякий, кто хотя бы один раз принимал гостей, не мог не убедиться в том, какое непростое это дело. Ведь хорошо принять гостей — это не значит вкусно и сытно накормить их. Здесь не менее важно и другое, как тонко подметил Оливер Голдсмит, классик английской литературы, "Всякое блюдо становится вкуснее, когда приправой ему служит гостеприимство".

Чтобы провести несколько приятных часов в обществе своих гостей, необходимо заранее продумать все подробности в связи с их приемом. И прежде всего обратить внимание на содержание и цель предстоящего торжества. После этого составить список гостей. На день рождения, как правило, приглашают родных и близких друзей. На свадьбу, новоселье, юбилей круг приглашенных бывает значительно шире. Не следует ограничиваться приглашением одних и тех же людей или лишь тех, у кого побывали сами. И хозяевам, и гостям будет интереснее, если придут новые люди. Количество приглашенных, разумеется, определяется вашими возможностями и поводом, по которому назначается торжество. Гостей можно приглашать лично, по телефону, письмом или открыткой по почте не позже, чем за три дня до торжества. Ответить на приглашение следует по возможности скорее.

Получив ответ от гостей и зная точно, сколько их придет, подумайте, как их принять, как рассадить за столом. Согласно правилам этикета наиболее почетными считаются места посередине стола, а не на торцах, как думают некоторые. При этом в зависимости от расположения стола наиболее почетным, первым, считается место напротив входной двери, на стороне стола, обращенной к окнам, второе место — напротив первого, третье — справа от первого, четвертое — справа от второго, пятое — слева от первого и т. д.

Конечно, классической формы рассадки, принятой на дипломатических приемах, совсем не обязательно строго придерживаться в домашней обстановке. Однако, само собой разумеется, что на дне рождения почетные места должны занять именинник и с

мые близкие ему люди. Менее почетными считаются места на торцах стола, поэтому сажать на эти места гостей, особенно женщин, не рекомендуется. Если мест за столом недостаточно, то именинник сам может занять место на торце стола. Тем самым он как бы возглавит стол. Стоит обратить внимание и на то, чтобы женщина не сидела рядом с женщиной, а муж – рядом с женой. Особую учтивость следует проявить по отношению к пожилым людям, посадив их как можно ближе к центру стола.

Для того чтобы гости не скучали и за столом царила атмосфера дружелюбия и хорошего настроения, важное значение приобретает также рассадка гостей в соответствии с особенностями их характера и темперамента. Гостей, склонных скорее послушать других, нежели рассказывать что-либо самим, желательно посадить рядом с человеком, умеющим вести интересную беседу. За столом не следует демонстрировать свое плохое настроение, как бы ни были вы чем-то расстроены и озабочены. Как гласит древняя восточная мудрость – "прежде чем открыть чужую дверь, надень улыбку".

В создании за столом дружественной атмосферы главная роль, конечно же, отводится хозяину и хозяйке, которые все время должны направлять беседу в нужное русло, незаметно подключать к участию в ней всех присутствующих. Для торжественных застолий неприемлема пословица "когда я ем, я глух и нем".

Если хозяин замечает, что за столом воцарилась тишина, его долг попытаться наладить общую беседу, ибо, как говорят французы, "молчание отдаляет больше, чем расстояние".

Недостатком организации разговора за столом чаще бывает не отсутствие общей темы для него, а неумение найти подходящую тему. Как "в доме больного не говорят о смерти", так и за обеденным столом не принято говорить о заболеваниях желудка. Если приглашенные на торжество заинтересованы в обсуждении серьезных вопросов, например политических, научных, профессиональных, то в ходе беседы разговор сам собой перейдет к ним. А начать его можно, предположим, с беседы о впечатлениях от нового кинофильма, спектакля, книги и т. д. Поэтому важно, чтобы хозяева были в курсе новостей культурной жизни.

Неуместны в гостях жалобы на плохое здоровье, на неприятности. Ни в коем случае не стоит занимать гостей проблемами своей семьи.

Какое угощение предложить гостям – холодные или горячие блюда – решает, разумеется, сама хозяйка. А приняв решение, нужно составить список продуктов, которые понадобятся. Готовясь к приему гостей, хозяйка должна так распределить свое время, чтобы у нее осталось часа два для отдыха до прихода гостей.

Хозяин и хозяйка встречают гостей вместе, приветливо улыбаются, чтобы показать, что они искренне рады их приходу. Они должны представить незнакомых гостей остальным, тактично указав их профессию.

Знакомя гостей, представляют младшего старшему. Встречая гостей, хозяйка входит в комнату последней (она может пройти перед своими сверстниками, но ни в коем случае не перед старшими).

Приходить в гости необходимо точно в указанное в приглашении время. Опоздание считается нарушением этикета и может быть воспринято с обидой. Хозяева ждут опаздывающего не более пятнадцати минут, затем приглашают собравшихся к столу. Не следует заставлять гостей ждать более этого срока, так как у них может создаться впечатление, что хозяева по каким-то причинам отдают предпочтение опаздывающему гостю.

Если гости уже сидят за столом, опоздавший должен подойти к хозяйке, поздороваться с ней и извиниться за опоздание. При этом хозяйка не встает со своего места. Она также не выясняет, почему гость задержался.

В благодарность за приглашение, в знак уважения гости могут преподнести хозяйке цветы.

Гости обычно приходят не все сразу. Чтобы они не томились в ожидании праздничного обеда или ужина, не поглядывали на часы, надо накрыть еще маленький столик. Поставить тарелки с крошечными, "на один укус", бутербродами, печеньем, фруктами, орехами. Приготовить фруктовую воду, соки, лед и соломинки для безалкогольных напитков, коктейлей — они всем придутся по вкусу, особенно детям. Пусть гости сами придумывают и дегустируют диковинные смеси. Это и вкусно, и весело. И кроме того, создает непринужденную обстановку для знакомства и беседы гостей. При этом мужчинам не рекомендуется садиться на стулья или в кресла. Ведь им нельзя сидеть в присутствии женщин. Хотя этикет не воспрещает женщинам разговаривать со стоящими мужчинами, сидя на стуле или в кресле, они, как правило, не пользуются этим преимуществом и также стоя ожидают, когда последует приглашение к столу. Исключение делают лишь для пожилых людей.

Готовясь к приему гостей, надо тщательно продумать все детали сервировки праздничного стола. Главное внимание при этом необходимо уделить тому, чтобы сидящий за столом чувствовал себя удобно и ему не мешали бы локти соседей. Расстояние между тарелками двух соседей за столом должно быть не менее 60—70 см. Сидячих мест за столом должно быть столько, сколько приглашено гостей.

Кресла и стулья лучше группировать возле дивана в комнате, скамейки размещают на террасе или в саду. Тут же можно установить небольшие столики с конфетами, кондитерскими изделиями, фруктами, поставить пепельницы, разложить сигареты.

Когда гости собрались, надо подать прохладительные напитки, а затем уже переходить к холодным закускам или теплым блюдам. Если гости не сидят за общим столом, хозяйка должна пригласить их угощаться, а детям и пожилым гостям она накладывает сама. Помощь хозяйке может оказать подруга, напитки подносит хозяин.

Не следует назойливо предлагать угощения, задерживать гостя, когда он собрался уходить.

Освободившиеся приборы нужно собирать тихо, не смущая гостей и не привлекая внимания. Так же следует подавать кофе, фрукты, десерт, доливать бокалы. Хозяева находятся среди гостей, чтобы быть им полезными, внести оживление, поддержать разговор, привлечь гостя, оставшегося в одиночестве.

Нельзя оставлять интересного собеседника только себе одному. А заметив, что кто-либо из гостей очень увлекся собственным ораторским талантом и мешает остальным гостям, хозяевам надо тактично переменить тему разговора.

Хозяева должны уметь развлечь гостей, поддержать интересный разговор, уметь доставить каждому из присутствующих удовольствие, уделив ему внимание.

Если вечер затянулся, нужно снова предложить гостям какие-либо закуски.

Когда всех гостей нельзя поместить в одной комнате, то в другой можно накрыть отдельный стол для молодежи. Независимо от своего возраста хозяева должны всегда оставаться со старшими гостями. Детей сажают за отдельный столик даже если гостей не так много. Но если дети остаются за общим столом, то их место должно быть рядом с родителями.

При небольших домашних празднествах хозяйка обслуживает приглашенных, а гости ей, конечно, помогают.

Подавать блюда гостям, наливать вино начинают со старших женщин. Хозяину подают последнему.

Горячие кушанья не следует заранее раскладывать на тарелки. Лучше подавать их на блюде, подходя к гостям слева. С левой стороны ставят и чистые тарелки, а грязные собирают, подходя к сидящим за столом с правой стороны.

Холодные закуски все берут сами с больших блюд, стоящих на столе. Будучи в гостях, прежде чем положить что-либо себе, предлагают соседям.

Приглашая гостей, нужно назвать причину, но это не относится ко дню рождения. Пригласить гостей на "чай" можно за день и даже накануне. В таких случаях обычно приглашают близких друзей.

На воскресные обеды, как правило, приглашают родственников. Часто с приходом гостей хозяйка в растерянности: предлагать ли тапочки? Ведь на улице сырая погода, и на ковре могут остаться следы. В таком случае ковер лучше убрать. Предлагать тапочки в любом случае не следует – это противоречит гостеприимству. Обычно гости приходят нарядно одетыми, а домашние тапочки испортят не только внешний вид, но и настроение. Хозяйке тоже к приходу гостей следует сменить домашнюю обувь на туфли понаряднее.

Если гости курят в комнате, то можно зажечь свечу – ее пламя частично очищает воздух. А чтобы свеча горела ровнее и дольше, следует положить возле фитиля несколько кристаллов соли.

ВЫ ПРИГЛАШЕНЫ НА ТОРЖЕСТВО

Как одеваться в гости, театр, ресторан? Это каждый решает по-своему, руководствуясь в первую очередь собственным вкусом, предложениями моды, выбирая тон и покрой платья соответственно своему возрасту, фигуре и даже характеру. И хотя мода, а вместе с нею и правила этикета одежды в последнее время стали более демократичными, все же следует придерживаться общепризнанных норм. Что ни говори, а пословица "по одежке встречают, по уму провожают" справедлива. Идя на любое торжество, надо выглядеть нарядно, красиво и элегантно. Это отнюдь не означает, что вы должны поразить гостей и хозяев изысканностью одежды, кричащими расцветками или ультрамодным покроем платья. Повседневная одежда, вычищенная, тщательно отглаженная, дополненная безукоризненно свежей сорочкой и красивым галстуком в тон костюму, не уступит так называемому парадному туалету.

Мужчинам разрешается немного отставать от моды в одежде. Однако непростительна малейшая неопрятность костюма (оторванная пуговица, несвежий галстук, нечищенная обувь). Все это отнюдь не будет свидетельствовать об уважении гостя к хозяевам да и к самому себе.

Современная одежда в общем удовлетворяет требованиям бытовой эстетики и практичности. Вдумчивый индивидуальный подбор ее уже будет свидетельствовать о вашем вкусе.

Что касается женской одежды, то она вместе с аксессуарами (сумкой, перчатками, украшениями) должна представлять гармоничную композицию и по возможности быть на уровне моды.

Вычурная же одежда, избыточный грим на лице выглядят карикатурно даже на молодых.

Платье может быть обычной длины или длинным. Короткое вечернее платье должно быть скромнее длинного. Туфли могут быть из кожи или замши на любом удобном каблуке. К вечернему платью подбирают туфли из цветной кожи неяркого цвета. Принято считать, что туфли красные, ярко-синие, светло-коричневые и других ярких цветов не подходят к тем тканям, которые используются для вечерних платьев.

Перчатки к вечернему платью подойдут шелковые или кружевные, сумочка – небольшая из парчи, бархата, шелка, атласа. Перчатки до начала еды не снимаются. Здороваясь за руку, женщина не снимает перчатки. Поверх длинной перчатки можно надеть браслет, но ни в коем случае кольца.

При выборе туалета необходимо обращать внимание на цветовую гамму и фасон одежды, чтобы они соответствовали особенностям вашей фигуры, и не стремиться угнаться за модой. В противном случае вы рискуете выглядеть смешно и вульгарно.

* * *

Особый наряд рекомендуется только в исключительных случаях, например для невесты и жениха в день свадьбы: невеста — в белом платье, жених — в черном или сером костюме. Женщина, выходящая замуж вторично, уже не надевает белое платье, а только белый шарф. На похоронах уместно черное платье. В театр и на официальные вечера рекомендуется одежда темных тонов и обувь черного цвета. Не следует надевать на торжество новые туфли. Обязательно нужно разносить их заранее, иначе можно испортить себе настроение.

Не на все виды торжеств мужчинам рекомендуется надевать белую сорочку. В настоящее время модны мужские сорочки самых разнообразных, в том числе ярких расцветок.

Цветные сорочки надевают на все торжества, кроме строго официальных приемов.

Что касается галстука, он также может быть любой, но желательно не слишком яркой расцветки. Рубашка и галстук должны гармонировать с цветом ткани костюма.

Обувь на приемы рекомендуется надевать темных тонов. К темному костюму нельзя надевать светлые туфли.

За день-два до назначенной даты можно сделать прическу. За это время она не испортится, а наоборот, волны несколько разойдутся и будут лежать более естественно. Маникюр тоже можно сделать заранее, а уже перед самым вечером ногти остается покрыть лаком.

Опаздывать на приглашенное торжество не следует даже по самой уважительной причине, ибо, как гласит русская пословица, "семеро одного не ждут". Но если все же необходимо задержаться на 20–30 минут, следует обязательно предупредить хозяев, чтобы они не были в недоумении.

Нетактично появляться "как снег на голову". Следует предупредить хозяев заранее о своем визите. Ведь будет не очень приятно, если их не окажется дома. Если появилось неотложное дело, надо предупредить хозяев заблаговременно и объяснить причину отказа.

Не стоит приводить с собой незнакомых людей, не предупредив об этом хозяев.

Если вы давно не были в доме, где есть маленькие дети, не забудьте взять с собой шоколадку или игрушку.

Некрасиво, когда опоздавшие гости тянут руки всем по очереди сидящим за столом.

Куда девать сумку? Придя в гости, лучше всего оставить ее на туалетном столике. За обеденный стол рекомендуется садиться без сумки, на коленях она будет мешать, подвешенная на спинку стула — может упасть. Если же вы хотите держать ее при себе — поставьте на пол около своего стула.

Находясь в гостях, некрасиво все время посматривать в зеркало, оценивать квартиру, особенно делать критические замечания. Наоборот, без подробного оглядывания следует сказать о доме что-нибудь приятное. Не выпытывать, что сколько стоит и где куплено, не снимать с полочек украшения для того, чтобы их разглядеть со всех сторон, не рассматривать марку фарфора или хрусталя.

Обычно вечер заканчивается танцами. Надо позаботиться, чтобы не только вам и вашему партнеру было приятно танцевать, но чтобы и со стороны было приятно на вас посмотреть. Старайтесь держаться ровно, не прислоняясь близко к партнеру, держать голову прямо и быть веселыми. Если окажется, что партнер плохо танцует, не следует оставлять его, не окончив танец, постарайтесь незаметно помочь ему. Непозволительно курить во время танца.

Уходя по какой-то причине раньше других, достаточно тихо попрощаться с хозяевами, чтобы не прерывать общее веселье.

Хозяевам полагается проводить гостей до двери и сказать, что им очень приятно снова увидеть их у себя. Со своей стороны гости должны поблагодарить хозяев за гостеприимство и за старание создать приятную обстановку.

О КУЛЬТУРЕ ОБЩЕНИЯ

С чего начинается вежливость. Вежливость и уважение к людям рождаются в семье. Все начинается с детства. Именно в детстве мы узнаем слова "спасибо", "пожалуйста", "будь добр", "извини" и берем их с собой в дорогу жизни. Эти слова украшают, облагораживают человеческие отношения, делают людей добрее. Разве человек, произносящий слово "спасибо", не испытывает истинного чувства благодарности, а тот, кто отвечает "пожалуйста", не ощущает искренней признательности за благодарность? А без этих слов как поведать другим о своих чувствах, как догадаются другие, что у вас в душе? Поэтому очень важно, чтобы и чувства человеческие, и связанные с ними слова вошли в привычку, стали естественной необходимостью, как, скажем, умывание и чистка зубов по утрам.

Ведь понятия "слова" и "чувства" неразделимы. Слово неизбежно рождает чувство. А появившееся чувство требует своего выражения словами. И в конечном итоге из суммы слов, рожденных чувствами, возникает тон взаимного уважения как в семье, так и за ее пределами.

Уважительное, предупредительное отношение к людям, вежливость и воспитанность, конечно же, далеко не исчерпываются тем, что люди – родные между собой или малознакомые – говорят друг другу "извините", "спасибо" и "пожалуйста". Но именно с этих слов начинаются и уважение, и вежливость, и воспитанность.

Как принято знакомиться. В нашей жизни ежедневно и ежечасно происходят тысячи новых встреч; люди завязывают знакомства в разных условиях, при самых различных, порой неожиданных обстоятельствах.

Правилами хорошего тона предусматривается соблюдение определенной формы знакомства, которую воспитанный человек должен соблюдать.

Особенно часто трудности знакомства возникают в тех случаях, когда вы позже других приходите на приглашенное торжество. Как и кому представиться, если среди множества гостей вы видите знакомых и незнакомых людей. Подойдите и поздоровайтесь с хозяевами, а остальным вежливо кивните. Не здоровайтесь в первую очередь со знакомыми, оставляя без внимания впервые увиденных людей. Подождите, пока хозяева познакомят вас со всеми. Если приходят супруги, жена должна представлять мужа, а не наоборот. Она также первой здоровается с хозяевами.

Основное правило – не быть навязчивым; надо, чтобы знакомство не было стеснительным для другой стороны и являлось как бы естественной потребностью, одинаково желаемой для обеих сторон.

Вступать в разговор с незнакомой женщиной в ресторане, на улице, в парке с целью завязать знакомство бестактно. Навязчивостью никогда нельзя вызвать расположение к себе. Это замечание целиком относится к мужчинам, так как женщина в редких случаях проявляет свою инициативу в новом знакомстве.

Наиболее приемлемой формой считается знакомство через третье лицо, когда знакомящихся представляют друг другу, говоря при этом: "Позвольте вас познакомить", и называют имя и отчество или фамилию представляемого. При этом соблюдаются следующие правила: младшего представляют старшему, мужчину – женщине.

Если нужно познакомить ровесников или людей, равных по положению, лучше представить первым более близкого себе человека, например сестру – своей знакомой.

Жену, мужа, сына, дочь представляют словами: "Моя жена", "Моя дочь". Знакомство с матерью и отцом – исключение из этого правила: всех знакомых представляют родителям, а не наоборот.

Весьма кстати, представляя своих знакомых, добавить, например, такое уточнение: "Мой друг Иванов – хирург, а это Петров – мой институтский товарищ".

Если к уже собравшемуся обществу присоединяется новый человек, нужно громко произнести его фамилию, а остальные, подавая ему руку, сами называют свою.

Когда представляют мужчину – он встает. Женщина делает это лишь в случае, если ее знакомят с женщиной много старше или с мужчиной почтенного возраста.

Девушки до 18 лет, знакомясь со взрослыми, всегда встают.

Здороваться должен младший со старшим, мужчина с женщиной, однако руку первый подает старший младшему, женщина –

мужчине. Последнее правило надо воспринимать не как обязанность, а как исключительное право женщины по отношению к мужчине и старшего по возрасту по отношению к младшему.

Мужчина имеет право первым подать руку женщине, если он значительно старше ее по возрасту.

При знакомстве не следует жать руку до хруста в суставах.

Умеренно пожав руку, надо слегка поклониться. Женщина может подавать руку в перчатке, это ее право.

Целовать руку женщине при первом знакомстве, а также на улице не рекомендуется. Целовать руку девушке вообще не принято.

О подарках. В день рождения, на свадьбу, новоселье и в некоторых других случаях принято преподносить подарки. Подарок – высший знак внимания и теплого отношения к человеку. Правда, некоторые относятся к этому лишь как простой формальности, чтобы не прослыть невежливым, или, более того, воспринимают это как стеснительную обязанность в связи с существующим обычаем.

В зависимости от случая, по которому преподносится подарок, он может иметь ту или иную особенность или смысл.

В день рождения могут преподноситься самые разнообразные подарки. Что именно – об этом лучше подумать заранее. Нужно быть внимательным и вы, наверняка, узнаете, что может особенно порадовать того, кому вы хотите сделать сюрприз.

Самый обычный и всегда желанный подарок – букет цветов.

К свадьбе и на новоселье принято дарить какие-либо хозяйственные вещи – предметы домашней обстановки или утвари. Жених может сделать невесте дорогой подарок.

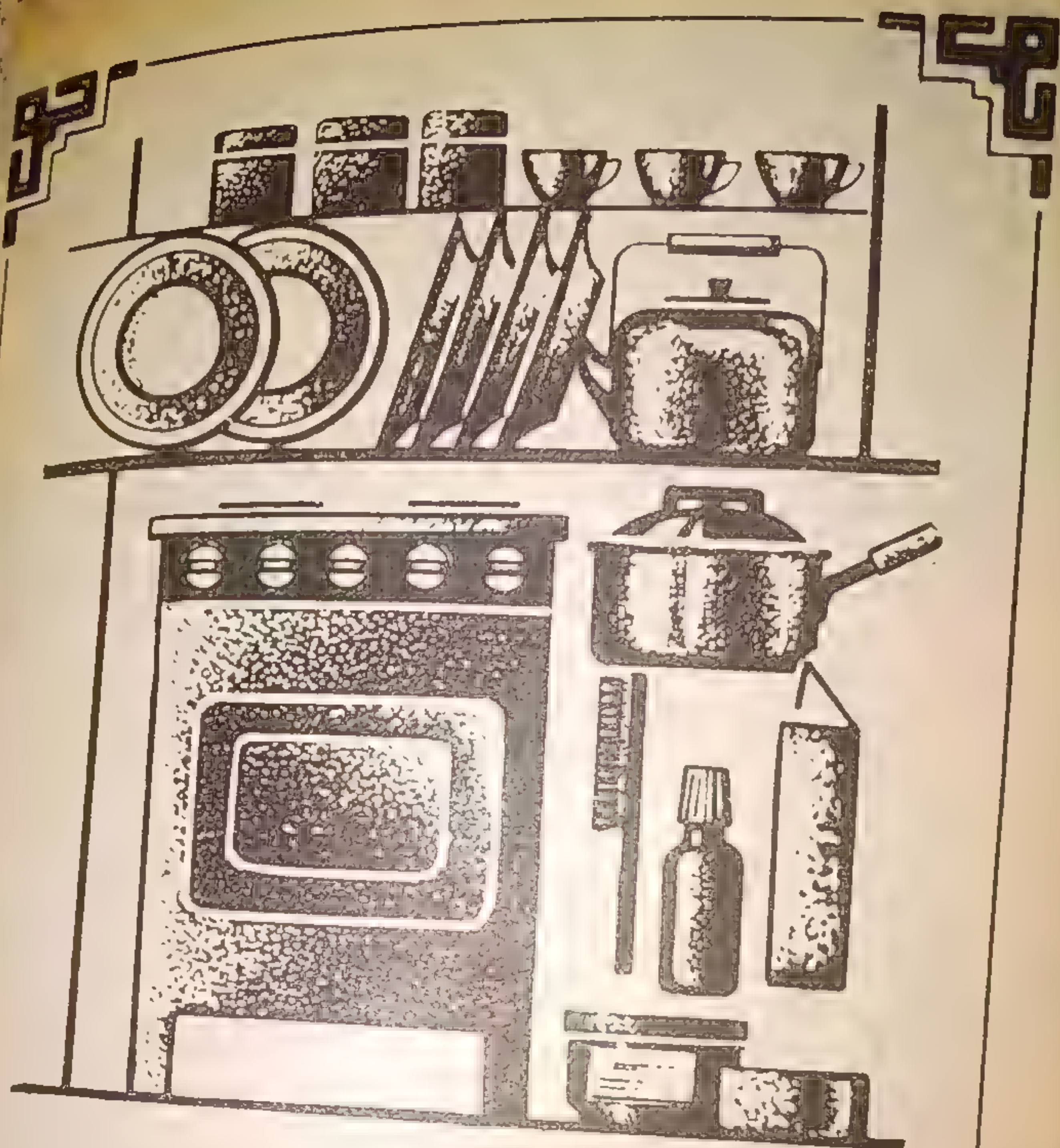
В день 8 Марта муж делает подарок жене по ее желанию, знакомые и друзья дарят цветы.

Мужчина женщине или юноша девушке ни в коем случае не должен дарить предметы интимного туалета или предметы одежды и обуви. Это бестактно.

Никогда не следует делать подарки анонимно. Это вызывает чувство недоумения и неловкости. Исключение составляют только цветы, которые преподносят обычно женщинам по разным случаям. Женщины, безусловно, не погрешат против правил хорошего тона, приняв этот добрый знак внимания.

Преподносить подарки и принимать их желательно с соблюдением некоторых правил. Например, не упаковывать подарок в газету. Преподнося букет цветов, надо освободить его от бумажной обертки. Более приятны подарки со значением или, как говорят, с "изюминкой". Какой смысл вложите вы в подарок – это уж дело вашей изобретательности, чувства юмора.

Принимая подарок, не откладывайте его в сторону, не посмотрев, что дарится. Дарящий хочет сделать вам приятный сюрприз, не откажите ему в удовольствии удостовериться в этом.



Наведем порядок в кухне

Кухня – пожалуй, самое оживленное место в доме. Здесь готовят еду, здесь собирается семья после трудового дня за чашкой чая, поговорить, обменяться новостями.

И уж конечно, именно на кухне большую часть времени проводит женщина – хранительница домашнего очага. Как свидетельствуют обследования, проведенные в нашей стране и за рубежом, она отдает кухне больше половины своего домашнего времени.

Не секрет, что даже у опытной хозяйки на приготовление обеда уходит немало времени, если рабочее место как следует не продумано. В неправильно оборудованной кухне ей приходится по многу раз ходить от одного предмета к другому, из-за чего и происходят неоправданные потери времени и, конечно же, быстрее наступает усталость. Подсчитано, что в такой кухне женщина за день совершает путь, равный трем-четырем километрам, в то время как при рациональном оборудовании рабочего места, когда все необходимое под рукой, этот путь может быть сокращен до 1–1,5 километра.

Как должна выглядеть правильно оборудованная кухня? Прежде всего надо выбрать место для рабочего стола. Лучше всего его разместить между плитой и раковиной. Хорошо если он покрыт пластиком или клеенкой – так его легче содержать в чистоте.

Большинство хозяек, как правило, все работы выполняет стоя, а ведь гораздо удобнее чистить и нарезать овощи, лепить пельмени, разделывать фарш и т. д. сидя. Для этого надо иметь высокий табурет. При отсутствии его достаточно к ножкам обычной табуретки прибить бруски и подставку для ног.

Что касается шкафов для хранения разнообразной кухонной утвари, здесь все зависит от размеров кухни и потребностей семьи. Наиболее удобны для этой цели навесные полки и шкафчики – они позволяют высвободить место для холодильника и обеденного стола.

В большинстве семей кухня одновременно служит и столовой. В данном случае стол и стулья располагают в стороне от кухонного оборудования. Если кухня небольшая, лучше устроить откидной или раздвижной столик. Зачастую обеденный стол используют для различных домашних работ – шитья, глажения белья, поэтому желательно поставить его поближе к окну.

В кухне должно быть чисто и светло. Стены лучше всего окрашивать такими красками, чтобы их можно было легко мыть. Большое значение имеет для кухни хорошая вентиляция. Здесь просто-напросто не обойтись без электрофильтра (воздухоочистителя), который подвешивают над плитой. Кухню следует почаще проветривать, особенно во время приготовления пищи; тогда, кстати, надо обязательно закрывать дверь, чтобы запахи не распространялись по всей квартире.

Старайтесь не заставлять посудой и прочей утварью подоконник – это придает кухне неопрятный вид. На окне хорошо смотрит-

ся легкая ситцевая занавеска, к тому же она хорошо стирается. Если на ней сделать небольшие оборки, в кухне станет наряднее.

Не стоит перегружать кухню различными безделушками. Это ведь только работы прибавит – их надо периодически стирать, перетирать, удалять с них пыль. Самовар на ярком расписном подносе, разделочные доски, украшенные колоритным национальным рисунком, яркие прихватки в виде разноцветных квадратиков и варежек, одна-две декоративные тарелки на стене – этого вполне достаточно.

На кухне нужны часы и радио. Особое внимание следует уделить искусственному освещению. Ведь недостаток света отрицательно сказывается на работоспособности хозяйки, утомляет и портит зрение. Для общего освещения используют потолочные лампы, но целесообразно установить (и включать, разумеется, лишь по мере надобности) дополнительные настенные светильники – около мойки, над плитой, над обеденным столом; над рабочим столом уместны люминесцентные светильники.

Безусловно, оборудование кухни зависит от личного вкуса хозяев, их жизненного распорядка, состава семьи. Но воспользовавшись даже этими немногими советами, вы сможете сделать вашу кухню не только удобной для работы, но и уютным местом для семейного обеда, вечернего чаепития и т. д.

ДРУГ СЕМЬИ – ХОЛОДИЛЬНИК

Современная кухня немыслима без холодильника. А ведь на памяти всего лишь одного поколения холодильник из предмета чуть ли не роскоши превратился в вещь обыденную, доступную всем. Сейчас холодильники есть, пожалуй, у всех, кто в них нуждается. С каждым годом промышленность выпускает все более совершенные модели: они вместительнее, у них морозильные камеры большего объема, предусмотрено автоматическое оттаивание. Тем не менее во многих семьях исправно служат аппараты, которым за двадцать лет. Дело не только в том, что на совесть сработали те, кто эти холодильники делал. Очевидно, бережно относятся к этим незаменимым бытовым приборам те, кто ими пользуется.

Чтобы холодильник дольше служил, надо правильно его эксплуатировать. Холодильник нельзя ставить поблизости от батарей центрального отопления и придвигать вплотную к стене, так как конденсатору нужен свободный приток воздуха.

Мыть холодильник рекомендуется не реже одного раза в месяц. Предварительно отключив его от электросети, оттаять испаритель, поставив под него ванночку. На дно холодильника надо положить полотенце – оно будет впитывать стекающую вниз воду.

Когда испаритель полностью оттает, можно начинать мыть холодильник. Стенки внутренней камеры моют теплым содовым раствором. А вот алюминиевому испарителю сода противопоказана. Его, как и другие детали из алюминия, промывают водой

и вытирают насухо. Секции, расположенные на внутренней стороне дверцы, также следует тщательно промыть и насухо вытереть.

Холодильник чист. Теперь необходимо провестрить его, оставив на час дверцу распахнутой. Включив холодильник, на дно морозильной камеры не забудьте положить полиэтиленовую пленку или пластмассовую решетку, чтобы продукты не примерзали к дну.

Время от времени надо отодвигать и очищать щеткой конденсатор (ребристое устройство на задней стенке или внизу). Аппарат при этом, конечно, должен быть выключен из сети!

Правильно храните продукты в холодильнике. Размещая продукты в холодильнике, надо в первую очередь заботиться о предохранении их от случайного загрязнения микроорганизмами, источниками которого могут служить наружная часть бутылки, пакета и другой упаковки, немытые фрукты и овощи, яичная скорлупа.

Все продукты должны храниться в закрытом или упакованном виде, в полиэтиленовых мешочках. Полимерная пленка, из которой они сделаны, прочна, эластична, водостойка и паронепроницаема. Поэтому в них хорошо хранить сухие и сыпучие продукты – соль, сахар, сухое молоко, макаронные и хлебобулочные изделия.

Благодаря устойчивости к действию низких температур пленка пригодна для упаковки и хранения в холодильнике мороженых продуктов – мяса, рыбы, птицы, овощей и фруктов. Срок хранения мяса и птицы – 1 месяц, рыбы – 2 недели, овощей и фруктов – 3–4 месяца.

Пленка не поддается действию растворов солей и кислот, поэтому в ней разрешается хранить соленья и продукты пряного посола; держать их в такой упаковке в холодильнике следует не больше недели.

Перед тем как поместить овощи в холодильник, их надо хорошо вымыть. Влажные овощи укладывают в закрывающуюся посуду или в полиэтиленовые пакеты. Обработанные таким образом овощи сохраняют свежесть и питательные свойства в течение нескольких дней. Зеленый лук, салат, петрушку, укроп надо вымыть и подсушить, а потом уж положить в полиэтиленовый мешочек. На нижней полке холодильника они останутся свежими в течение 3–4 дней. Морковь, тоже предварительно вымытая и высушенная, хранится еще дольше (3–4 недели). Но при этом необходимо периодически удалять влагу из мешочков и проветривать их. Не рекомендуется заворачивать в полиэтилен дыню, лимоны, апельсины, груши, персики, ягоды, так как из-за повышенной влажности они быстро плесневеют и портятся.

Полиэтиленовую пленку не следует использовать также для упаковки жирных продуктов, сливочного и топленого масла, сала, колбасных изделий, ветчины, рыбы горячего копчения. Для этой цели лучше брать пергамент, целлофан, фольгу. А вот хранить сыр в полиэтиленовом мешочке в холодильнике удобно, он предохраняет продукт от высыхания. Чтобы сыр не потерял аро-

мат, заверните его предварительно в пергаментную бумагу, а полиэтиленовый мешочек время от времени просушивайте.

Творог, купленный в полиэтиленовой упаковке, переложить в стеклянную или эмалированную посуду. Пленка предназначена лишь для разовой упаковки молока и молочных продуктов.

После употребления пакеты хорошо промойте теплой водой, можно с мылом, затем ополосните и высушите. Не следует мыть их горячей водой и хранить на свету.

Мясо в холодильнике следует хранить в фаянсовой, эмалированной посуде, закрытой крышкой. Свежее молоко, соки и другие напитки хранят в холодильнике в плотно закупоренных сосудах.

В последнее время стали применяться термоусадочные жиростойкие пленки. Они используются для упаковки нарезанных ломтиками сыра, колбасы, ветчины и штучных мороженых продуктов (тушки птицы, рыбы). Они упаковываются в пленку под вакуумом или в среде инертного газа и потому сохраняются дольше.

Допустимые сроки хранения продуктов в холодильнике. Мясной и рыбный фарш можно оставлять в холодильнике не более чем на 6 часов, котлеты жареные – до 24 часов. Мясные порционные полуфабрикаты (антрекот, бифштекс, филе) хранят 36 часов, если же куски запанированы сухарями или мукой, — не более 24 часов. Срок хранения студня, заливной рыбы и мяса — до 12 часов, жареной рыбы – 36 часов.

Рубленую сельдь, паштет из печени, салат, винегрет (в незаправленном виде) держат в холодильнике не более 12 часов, торты, пирожные с кремом – 36 часов, бутылочное молоко, кефир, ацидофилин – 24 часа.

Сосиски, сардельки, вареную колбасу можно держать в холодильнике 2 суток, а ливерную – не более 12 часов после покупки, творожную массу и сырки – 36 часов.

Рыбные консервы после вскрытия банки надо обязательно переложить в стеклянную или фарфоровую посуду, закрыть крышкой и хранить не более 6 часов.

Яйца в холодильнике можно хранить не более двух недель. Но если обернуть каждое яйцо в бумагу и раз в неделю переворачивать на другой бок, они сохранятся значительно дольше.

Твердый сыр в домашних условиях можно хранить не более 10 дней, мягкий – 2–3 дня. На коробочках с камамбером, сливочным сыром, на обертке чайного сыра указана дата выработки. Хранить их, особенно распечатанными, больше двух дней нельзя. У плавленых сыров сроки хранения разные и, как правило, более длительные, но имейте в виду, что срезы их быстро желтеют, высыхают, поэтому закрывайте их фольгой.

* *
*

Если в холодильнике появился запах, разложите на его полках кусочки черного хлеба. Не открывайте холодильник несколько часов — и запах исчезнет. Можно воспользоваться также специальными препаратами "Рута" и "Свежесть".

Следует помнить, что продукты в холодильнике высыхают быстрее, чем в обычных условиях. Поэтому лучше хранить их в закрытой посуде или полиэтиленовых мешочках (мясо — в закрытой посуде, овощи — в мешочках, сыр — в пергаментной бумаге, жидкости — плотно укупоренными).

Такие продукты, как масло, сливки, молоко, творог, легко воспринимают посторонние запахи, поэтому их нельзя размещать рядом с продуктами, имеющими сильный, острый запах (селедкой, копченостями и т. п.). Кастрюли следует держать в холодильнике хорошо закрытыми. Нельзя ставить в холодильник горячие кастрюли.

В случаях, когда холодильник выключают надолго, например, уезжая в отпуск, дверцу его оставляют открытой. Не забудьте чем-нибудь подпереть ее, чтобы она не провисла.

Если холодильник в нескольких местах поцарапан, в домашних условиях не трудно восстановить белое покрытие. Для этого поцарапанную поверхность зачищают наждачной шкуркой, протирают бензином и, если нет оголенных до металла мест, на нее сразу наносят белую эмаль. Если кое-где проглядывает металл, эти места нужно вначале загрунтовать до образования ровного поля нитрошпаклевкой, дать ей просохнуть, зачистить шкуркой, потереть бензином и только после этого покрыть поверхность эмалью. И грунт, и эмаль наносят тонким слоем. Для окраски рекомендуется мягкая кисть. Эмали надо брать формальдегидные — "Грунт-223", "Белая эмаль-311" и нитроэмаль НЦ.

Для мытья холодильников имеется в продаже порошок "Светлый"; препарат "Синильга" чистит до блеска, устраняет запахи и дезинфицирует холодильник.

Восстановить первоначальный блеск поверхности холодильника, стиральной машины и других предметов поможет состав, который готовится из 50 г зубного порошка и 20–25 г нашатырного спирта. В нем следует намочить газетную бумагу и тщательно протереть поверхность.

Некоторые холодильники покрашены способом горячего эмалирования. В домашних условиях восстановить поверхность таких холодильников нельзя.

Если на внутренней панели дверки холодильника появились трещины, их заделывают клеем ПС (PS) для полистирола. Тонкие трещины затирают пальцем, а на толстые накладывают заплатку из ткани, пропитанную клеем в 2–3 слоя. Затем заплатку приглаживают и затирают.

ЧИСТКА ГАЗОВОЙ ПЛИТЫ

Содержать в идеальной чистоте поверхность газовой плиты вам поможет "Эмаль белая" – превосходное средство для кухонных плит, которую можно купить в хозяйственных магазинах.

Металлические листы из духовки газовой плиты чистят увлажненной смесью какого-либо порошка (песок, тертый кирпич, препарат "Алмазит") с содой, моют щеткой, вытирают досуха и прогревают в духовке до полного удаления влаги. Протирать листы олифой нельзя.

Сточную трубу кухонной раковины надо промывать не реже одного раза в неделю кипящим раствором каустической соды (2 столовые ложки на 1 л воды).

Запачканную плиту легко очистить пастой "Санита", если вместо тряпки взять мелкую наждачную шкурку. Царапин на эмали при такой чистке не будет, а процесс чистки идет гораздо быстрее.

В продаже имеются специальные препараты: "Средство для чистки газовых плит", "Агата", можно также использовать аэрозоль "Парма".

НЕОБХОДИМЫЙ НАБОР КУХОННОЙ ПОСУДЫ

Наверное, не одна хозяйка имела возможность убедиться: чем полнее набор посуды и чем он разнообразнее, тем легче работать на кухне, легче соблюдать требования гигиены, да и времени на приготовление еды уходит меньше. Всевозможные терки, ступки, взбивалки не только облегчают труд, но без них просто невозможно красиво оформить кушанье, сделать его привлекательным и аппетитным.

Для приготовления первых, вторых и третьих блюд нужны кастрюли разных размеров алюминиевые и эмалированные. В эмалированных кастрюлях хорошо варить борщи, щи, кисели, компоты. Но каша в такой посуде будет пригорать, поэтому для приготовления ее лучше воспользоваться алюминиевой кастрюлей. Алюминиевая посуда удобна и для кипячения молока. Ничего другого в кастрюле, в которой вы кипятите молоко, варить не следует, так как молоко легко вбирает различные запахи. Прежде чем налить в кастрюлю молоко, следует ополоснуть ее холодной водой и не вытирать. Если молоко подгорело, в кастрюлю наливают воду, добавляют 1–2 столовые ложки питьевой соды и кипятят 2–3 минуты. Затем моют и хорошенько прополаскивают.

Сковороды. Их должно быть несколько. Обязательно нужна сковорода из чугуна или толстого алюминия, массивная, с удобной ручкой. Для жарения яиц хорошо иметь сковороду с толстым дном. Как правило, сковороды не моют. Жир и пригоревшие остатки пищи удаляют с теплой еще сковороды тампоном из промокашки, мягкой бумаги, предварительно посыпав дно солью.

Дуршлаг. Нужен для процеживания бульонов, соусов, промывки риса, макаронов, овощей, плодов и т. д.

Сито (ситечко). Без большого сита обойтись никак нельзя. Его следует подбирать так, чтобы оно подходило по размерам хоть к одной из имеющихся кастрюль. Сетка должна быть прочной и густой, иначе невозможно будет протереть соус. Ситечко понадобится для процеживания чая, кофе и т. д.

В наборе кухонной утвари должны быть также *венчик* для взбивания крема, *шумовка* для снятия пены, толстая и обыкновенная *скалки, деревянные ложки* разных размеров, *молоточек* для отбивания мяса.

Терки. Их лучше иметь две: универсальную, с помощью которой можно крупно или мелко натереть продукты, и пластмассовую для овощей и фруктов.

Доски для резания. Без них в хозяйстве не обойтись. На досках нарезают хлеб, овощи для салатов, мясо и рыбу, отбивают котлеты и бифштексы и т. п. Содержать их надо в идеальной чистоте. Сразу после употребления ополоснуть кипятком, а раз в неделю посыпать солью и протереть поролоновой губкой или поскоблить ножом, вымыть с мылом, горчицей или содой.

Необходимо иметь не менее трех досок: для резки продуктов, которые идут в пищу (хлеба, вареного мяса, колбасы); для разделывания продуктов, требующих тепловой обработки, причем для мяса и рыбы отдельно.

Формы для торта и кекса (со снимающимся дном или раздвигающимися стенками).

Половники. Желательно иметь два (большой для разливания супов и поменьше – для компота, киселя).

Ножницы большие (для обрезания плавников у рыбы).

Набор ножей (желательно из нержавеющей стали) – длинный в виде пилы для хлеба; маленький – для резки овощей; гофрированный – для резки картофеля, моркови, свеклы; специальный нож для чистки картофеля: длинный тонкий нож для резки сыра, ветчины; нож с закругленным концом для намазывания масла, икры, паштета и т. д.; нож для фигурной нарезки овощей в виде штопора.

Кроме того, во время приготовления пищи понадобятся: *формочки* для теста (выемки), *цедилка* для процеживания бульона, *воронки* (разных размеров), *топорик* (для разрубания костей), *корытце и секач* (для рубки овощей), *деревянный пестик* (толкуша), *таз* для варки варенья.

Алюминиевый чайник. Неоспоримое преимущество его над эмалированным в том, что он не обивается, а если содержать его в чистоте и время от времени чистить порошком или пастой для посуды, всегда будет выглядеть как новенький. А вот кофейник лучше иметь эмалированный.

Фарфоровый или фаянсовый чайник для заварки.

Гусятница и утятница (чугунные или эмалированные) с толстыми стенками для обжаривания птицы, овощей.

Весы и часы.

Ну, и конечно, обязательно нужны *поролоновые губки и щеточки.* Они долговечны, удобны в употреблении (особенно цветные) и гигиеничны.

Посудные полотенца (лучше всего льняные).

Посуда должна блестеть. Чтобы кухонная посуда дольше служила, надо правильно ухаживать за нею. Новую эмалированную кастрюлю или чайник надо обязательно закалить. Для этого наливают холодную воду, доводят до кипения и дают ей остыть. Затем хорошо промывают теплой водой с мылом. Вообще же старайтесь в горячую кастрюлю не наливать холодную воду и не ставить холодную посуду на очень сильный огонь.

Стеклянную посуду тоже надо закаливать. Делают это так. Стаканы, чашки укладывают в кастрюлю с водой, проложив между ними бумагу, и ставят на огонь. Когда вода закипит, кастрюлю снимают. Но посуду не вынимают до тех пор, пока вода совсем не остынет.

За новыми сковородками тоже требуется особый уход. Чтобы пища на них не пригорала, их надо прокалить. Для этого в сковороду насыпают немного соли и ставят на сильный огонь. Когда соль начнет потрескивать, снимают сковороду и хорошо протирают ее суконной или шерстяной тряпочкой. Затем наливают немного растительного масла и опять прокаливают, а когда остынет, протирают чистой белой бумагой.

Посуду надо мыть сразу же после использования – возьмите это себе за правило и приучайте к этому детей. Кастрюли, оставленные немытыми, окисляются и быстро темнеют. Потом придется потратить больше времени, чтобы придать им аккуратный вид. Если на кухне нет мойки и горячей воды, выделите для мытья посуды специальный тазик. В воду хорошо добавлять немного сухой горчицы или соды (1 чайную ложку на 2 л воды), это облегчит мытье. Посуда после теста, молока, сырых яиц лучше отмывается сначала холодной, а потом горячей водой.

Для чистки предметов домашнего обихода наша промышленность выпускает много всевозможных порошков, паст, эмульсий, жидкостей. Но есть и домашние многократно проверенные средства по уходу за посудой и кухонными принадлежностями.

Эмалированная посуда красива, удобна, легко моется, служит долго и надежно. Уход за ней несложен. Наиболее простое средство для чистки эмалированных кастрюль – обычная соль. Хороший эффект дает чистка питьевой содой. Потемневшие внутри эмалированные кастрюли легко чистятся, если в них прокипятить кожуру кислых яблок, груш.

Если пища в эмалированной кастрюле пригорела, надо осторожно переложить содержимое в другую посуду и не спешить наливать холодную воду. Дайте кастрюле остыть, а затем уж прокипятите в ней воду с солью.

В эмалированной посуде (в алюминиевой тем более) нельзя хранить и оставлять на длительное время кушанья, содержащие уксус или лимонную кислоту, компоты из очень кислых фруктов.

Нельзя употреблять посуду, у которой с внутренней стороны повреждена эмаль.

Алюминиевую посуду также чистят содой, а при отсутствии се — толченым мелом, зубным порошком, обычным мелким песком. Черноту на стенках алюминиевой посуды легко можно удалить слабым раствором уксуса. Если в алюминиевой кастрюле сварить ревень, она станет блестящей как новая. В алюминиевой посуде нельзя хранить соленые огурцы, квашеную капусту, грибы.

Вилки, ножи, ложки должны быть безукоризненно чистыми. Время от времени желательно проделывать с ними такую процедуру: слить воду, в которой варился картофель, погрузить в нее ножи, вилки, ложки, прокипятить минут десять затем вытереть насухо.

В общем уход за посудой — дело несложное. И чем раньше вы станете привлекать к этой работе своих детей, тем лучше.

Потемневшие алюминиевые кастрюли можно очистить также ваткой, смоченной в горячем растворе буры (30 г на 1 л воды) и нашатырного спирта (10 г на 1 л воды). По окончании чистки посуду надо хорошо прополоскать. Злоупотреблять нашатырным спиртом не следует. Не надо также пользоваться золой, содой, каустиком и другими веществами, содержащими щелочь, – от них алюминий портится. Блеск этому металлу можно придать толченым мелом, зубным порошком.

Алюминиевая посуда легко отмывается смесью из равных частей мела и жженой магнезии либо пастой из порошка пемзы, замешанной на уксусе. Если этих средств нет под рукой, можно воспользоваться обычным мелким песком.

Фарфоровую посуду моют теплым раствором соли (3 столовые ложки на 1 л воды). Для позолоченной фарфоровой посуды нельзя употреблять содовый раствор, так как может сойти позолота.

Если в фарфоровом чайнике, которым редко пользуются, появился затхлый запах, чайник моют, насухо вытирают и кладут на дно кусочек сахара.

Фаянсовые изделия нельзя мыть слишком горячей водой, так как она разрушает глазурь. Их моют в теплой воде с мылом и ополаскивают холодной водой.

На кухонном столе, покрытом пластиком, установить мясорубку довольно трудно. Надо отрезать полоску наждачной бумаги, сложить ее пополам шершавым покровом наружу и подложить под ножки и винт мясорубки, она будет хорошо держаться, и стол не испортится. Если к ножке и винту мясорубки приклеить клеем (№ 88) кусочки резины, они также хорошо будут держать мясорубку и предохранят стол от порчи.

Не рекомендуется сушить мясорубку на огне или горячей плите, так как от этого портятся ножи. Мясорубка станет чистой, если пропустить через нее кусочек бумаги или сухари.

Если обнаружилось, что ножи мясорубки затупились, их можно заточить на куске корундовой шкурки, закрепленной на гладкой доске или какой-либо другой ровной поверхности.

Собирая мясорубку, надо хорошо завернуть ободок, иначе ножи будут тупиться.

Самое жесткое и жилистое мясо легче пропустить через мясорубку, если с одной стороны все отверстия решетки мясорубки рассверлить диаметром 5,5 мм, оставив нерассверленной часть толщиной 0,5–1 мм. К ножу должна быть обращена нерассверленная часть.

Ножи следует держать отдельно от ложек и других металлических предметов: соприкасаясь с ними, они быстро тупятся и требуют частой заточки.

Никелированные кастрюли и сковородки, в которых готовилась жирная пища, промывают нашатырным спиртом или слабым раствором соляной кислоты, после чего прополаскивают крутым кипятком и натирают мелом. Чистить их можно также раствором, приготовленным из столовой ложки уксуса и чайной ложки соли или смеси мела с глиной.

Ржавчину с никелированных поверхностей очищают так: поврежденные места покрывают каким-либо жиром и оставляют на некоторое время. После этого посуду тщательно протирают нашатырным спиртом. Если ржавчина проникла глубоко в металл, вместо нашатыря берут слабый раствор соляной кислоты, который тут же смывают водой. Голубоватый налет на никеле промывают смесью из равных частей нашатырного спирта и серной кислоты. Делают это быстро, в течение нескольких секунд, после чего посуду прополаскивают в воде с нашатырным спиртом, вытирают досуха и полируют мелом.

Чтобы вернуть первоначальный блеск изделиям из чугуна, надо протереть их разрезанной луковицей, затем отполировать смоченной в масле тряпочкой.

Для чистки металлических и керамических изделий предназначен препарат "Керамин". Порошок "Пемоксоль" предупреждает возникновение коррозии металла, очищает фаянсовые, эмалированные, керамические изделия, латунь и медь. Пасты "Восточная", "Прима", "Универсал" содержат борную кислоту и потому обладают дезинфицирующим свойством.

Для чистки алюминиевой посуды применяют препараты "Алюмоблеск", "Алюминин", "Ал".

После обработки "Асидолом" и "Лучом" приобретают утраченный блеск мельхиоровые и серебряные ножи, вилки, ложки. Паста "Эмалевый блеск" смывает со столовой посуды, ванн, раковин жир, грязь, ржавчину и удаляет запах. Эта паста является также дезинфицирующим средством, при употреблении не требует горячей воды.

Для чистки стекла, фарфора можно воспользоваться препаратами "Быстрый", "Бло", "Эврика", "Секунда".

Чистоту и блеск чайной и столовой посуде придает порошок "Зеркальный". Эффективны моющие средства "Нобе", "Сафо", хозяйственная паста "Домаль".

Стеклянные графины, вазы, сосуды с узким горлом хорошо мыть водой с мелко накрошенной скорлупой сырых яиц или мелкими кусочками газетной бумаги.

Для удаления зеленоватого слоя, который часто оседает на стенках цветочных ваз, достаточно положить на дно вазы, наполненной водой, пятикопеечную монету. Можно также отмыть осадок столовым уксусом, смешанным с солью.

Протирая рюмки, бокалы, фужеры на высоких ножках, следует держать их не за основание ножки, а повыше, у самого донышка, иначе они могут сломаться.

Стеклянные бокалы, стаканы, вазочки приобретут яркий блеск, если прибавить к воде, в которой их моют, 1–2 столовые ложки уксуса или столовую ложку соли, а потом сполоснуть теплой водой.

Смесью крупной соли с уксусом можно очистить потемневшие графины и хрустальные вазы.

Сургуч легко удалить, если горлышко бутылки подержать несколько минут в горячем растворе стирального порошка.

Удаление накипи. Накипь образуется в результате наслоения солей, содержащихся в воде, которые при кипячении разрушаются и плотным слоем оседают на стенках посуды. Накипь забивает носик чайника. Из-за нее медленнее нагревается и закипает вода, а стенки чайника или кастрюли перегреваются, что приводит к сокращению сроков службы посуды.

В быту распространен следующий способ удаления накипи: чайник наполняют горячей водой и доводят ее до кипения, добавляют питьевую соду (2–2 1/2 столовые ложки на литр воды) и кипятят 30–40 минут. Затем раствор сливают и вновь наполняют чайник чистой водой, добавляют уксусную эссенцию (1/2 стакана на 4 л воды) и кипятят еще 20 минут. После этого разрыхленный слой накипи легко снимется со стенок чайника. Останется хорошенько вымыть его и прополоскать.

Кроме того, для удаления накипи выпускаются специальные средства. К примеру, "Антинакипин" хорош для обработки алюминиевой и эмалированной посуды. Порошок насыпают в чайник, заливают на две трети объема холодной водой, нагревают и кипятят 40–60 минут. Затем выливают раствор, а размягченный слой осадка осторожно снимают ложкой или деревянной палочкой. Если накипь сошла не полностью, обработку повторяют. Расход препарата – 50 г на литр воды.

Можно воспользоваться также средствами "Рига", "Уфа", "Адипинка". После обработки посуды любым из перечисленных средств необходимо несколько раз промыть ее теплой водой.

Иногда плотный осадок образуется в термосе. Свойства термоса от этого не меняются, но при желании налет можно снять. Для этого в термос наливают раствор уксусной кислоты (1 часть столового уксуса и 1 часть воды) и оставляют на 12 часов, не закрывая крышкой. Затем раствор выливают и тщательно прополаскивают колбу водой. Если осадок не растворится, следует повторить процедуру с более крепким раствором кислоты (1 1/2 стакана столового уксуса и 1/2 стакана воды).

Можно также осторожно почистить колбу мягким ершиком, а затем хорошо прополоскать ее водой.

Удалить накипь с медной посуды нетрудно раствором каустической соды. Распространен и другой способ: покрывшийся накипью чайник наполняют водой с уксусом и кипятят в течение нескольких минут. Затем прополаскивают чистой водой.

ВЗВЕШИВАНИЕ БЕЗ ВЕСОВ

Каждая хозяйка, наверное, сталкивалась с такими случаями: вроде бы все делала по рецепту, а получилось невкусно. Или: в прошлый раз пирог был гораздо пышнее, аппетитнее, а сейчас не удался. Причины могут быть разные: или духовка была разогрета сильнее, чем требовалось, или продукты иного качества. А может все дело в том, что не выдержаны пропорции? Но как их соблюсти, если в доме нет весов?

Однако выход есть. Вот несколько советов.

В тонком стакане, оказывается, содержится 250 г воды, молока, сметаны, 200 г крахмала, изюма, сахарного песка, гречки, манки, 160 г пшеничной муки, 220–230 г риса, фасоли, гороха, пшена, перловки, 90 г "Геркулеса", 245 г топленого, 210 г сливочного, 240 г растительного масла, 325 г меда, 330 г варенья.

В столовой ложке: 20 г воды, меда, молока, топленого и растительного масла, 25 г сметаны, сливочного масла, сахарного песка, муки, соды, 30 г соли, крахмала, 15 г уксуса, маргарина.

В чайной ложке: 7–8 г крупы, 5 г воды, молока, уксуса, топленого и растительного масла, маргарина, 10 г муки, сахара, соли, сливочного масла, сметаны, соды.

Примерно одинаковую массу имеют среднего размера помидор, яблоко, картофелина, огурец – около 100 г. Морковь, луковица – 75 г. Кочан капусты – 1500 г, цветной – 750 г. Яйцо без скорлупы – 43 г, кусочек сахара – 9 г.

Взвесить без весов можно и при помощи двух кастрюль разного размера. В меньшую кастрюлю надо положить предмет, вес которого известен, например пачку сахара. Эту кастрюлю опустить в большую и в нее до краев налить воду. Если вынуть из меньшей кастрюли груз, а вместо него положить другие продукты, то вода,

поднявшись до прежнего уровня, укажет, что масса их равна массе пачки сахара.

А если в вашем доме оказалась старинная поваренная книга, и вы решите испечь торт по рецепту наших бабушек, нелишне будет знать, что 1 фунт (единица массы в системе русских мер) составляет примерно 410 г, 1 доля – 44,43 мг, 1 золотник – 96 долей – 4,27 г, 1 лот – 3 золотника – 12,8 г, 1 унция – 28,35 г.

КАК ОПРЕДЕЛИТЬ, ЧТО МОЖНО ПОКУПАТЬ ИЗ ПЛАСТМАССОВОЙ ПОСУДЫ ДЛЯ КУХОННОГО ОБИХОДА

Прежде всего посмотрите на штамп, определяющий назначение той или иной вещи. Если куплена хлебница, то в ней можно хранить только хлеб, но не следует класть мясо с тем, чтобы поставить в холодильник. Нельзя подавать в ней жаркое да еще с горячим соусом, ибо хлебница для этого не рассчитана. Если же приобретена полиэтиленовая кружка с надписью "10–60 градусов", то эта надпись означает, что из такой кружки нельзя пить горячий чай, кофе, молоко. В таре с надписью "Для технических целей" еда не должна находиться даже короткое время. В пластмассовые емкости, предназначенные для хранения пищи, не рекомендуется класть капусту, солить огурцы и другие овощи, а также хранить жидкости.

ПОМОЩНИЦА ХОЗЯЙКИ – КАСТРЮЛЯ-СКОРОВАРКА

Скоро варит скороварка. Эта чудо-кастрюля прочно вошла в обиход многих семей. Она намного сокращает время приготовления пищи, а некоторые блюда в ней получаются даже вкуснее, чем приготовленные в обычной кастрюле на плите. Кроме инструкции к скороварке не помешает знать еще и некоторые советы.

Прежде чем воспользоваться кастрюлей, нужно вскипятить в ней в открытом виде молоко, чтобы в дальнейшем металл не тускнел.

Если нужно приготовить определенное количество порций супа, надо влить в скороварку такое же количество воды (испарение практически равно нулю), но жидкость не должна превышать 2/3 объема скороварки.

Готовя пищу из продуктов, имеющих свойство разбухать, – риса, фасоли – наполнять кастрюлю следует наполовину.

Рыбу в скороварке лучше не готовить: она и так варится недолго, а удалить запах ее из скороварки трудно.

Начинать отсчет времени, необходимого для приготовления блюда в скороварке, надо с того момента, как клапан зашипит. Затем огонь надо убавить.

Если пар выходит из-под крышки, а не через клапаны, следует снять кастрюлю с огня, охладить дно в прохладной воде, сбросить

пар и закрыть крышку. Не забывайте проверить проходимость аварийного клапана.

Если за несколько минут до окончания варки необходимо добавить какие-нибудь продукты, надо поставить кастрюлю в холодную воду, сбросить пар через рабочий клапан до прекращения кипения и только после этого открывать крышку.

Резиновая прокладка со временем может вытянуться или потерять эластичность. Тогда ее надо заменить. Новую прокладку подержать некоторое время в теплой мыльной воде, помыть, затем положить в канал и аккуратно заправить, чтобы она нигде не отставала.

Блюда, сваренные в скороварке, особенно если они приготовлены с горчицей, сметаной, помидорами или капустой, нельзя оставлять в кастрюле – сразу же переложите их в эмалированную или стеклянную посуду.

После каждого употребления скороварки необходимо хорошенько промыть клапан или прочистить с помощью проволоки. То же самое сделать, если клапан не шипит.

Решетка для приготовления на пару, которая дается к скороварке, годится лишь для таких продуктов, как картофель, свекла, морковь, котлеты. А фасоль, горох, рис варятся в дуршлаге подходящего диаметра: ручку у него удаляют и ставят решетку.

ЧТО И КАК ГОТОВИТЬ В СКОРОВАРКЕ

Щи, супы приготовить в скороварке гораздо быстрее, чем обычным способом. Мясо или курицу положить в скороварку и залить водой не более чем на две трети. Не закрывая кастрюлю, дать закипеть и снять пену. Добавить лук, морковь и закрыть кастрюлю. Варить в течение 20–25 минут, затем открыть, положить овощи, вермишель и доваривать в открытой кастрюле.

Чтобы приготовить жаркое, нужно положить в кастрюлю посоленное, слегка посыпанное мукой мясо вместе с зеленью, влить немного воды и тушить 20–30 минут. Столько же времени потребуется, чтобы приготовить гуляш, – его нужно тушить, добавив немного воды. Когда мясо будет готово, можно открыть кастрюлю, положить туда картофель и еще тушить 10 минут. Некоторые рецепты требуют, чтобы мясо было предварительно поджарено. Это тоже можно сделать прямо в скороварке.

Паровые котлеты тушат на решетке в течение 14 минут, налив в кастрюлю немного воды. Можно положить в воду и картофель – блюдо получится очень вкусным.

Утку и курицу тушат в скороварке, предварительно обжарив на сковороде с луком и морковью. Обжаренные куски перекладывают в скороварку, добавив полстакана воды, и тушат 20 минут.

Морковь для тушения предварительно слегка обжаривают, не дав подрумяниться, в кастрюле с маслом. Добавляют чеснок, гвоздику, соль, перец, немного муки и тушат 10–15 минут. Такую морковь подают как гарнир или используют для приготовления котлет и запеканок.

Капусту для тушения либо нарезают крупными кусками, либо используют целиком, если кочан небольшой. Вскипятив в скороварке воду, в нее опускают капусту и 5 минут кипятят в закрытой кастрюле. Откинув капусту на дуршлаг и вылив воду из скороварки, кладут грудинку или масло, морковь, лук, зелень и капусту, солят, перчат и тушат, закрыв кастрюлю, 25–30 минут.

Фасоль предварительно варят в несоленой воде 5 минут. Затем воду сливают, фасоль в скороварке заливают кипятком, солят, кладут по вкусу лук, чеснок, зелень и доваривают, закрыв крышкой, еще 40 минут. Молодая фасоль сварится через 3 минуты.

Горох на ночь замачивают в холодной воде. Кладут в скороварку вместе с чесноком, заливают подсоленной водой и варят 45 минут. После этого кладут в кастрюлю грудинку (по желанию), томат, сливочное масло, соль, перец и варят еще 30 минут.

Картофель может вариться 10–12 минут в зависимости от величины клубней. На пару, на решетке он бывает готов через 8 минут. Сваренный картофель можно 2–3 минуты потушить со сметаной, предварительно слив воду.

Рис можно варить двумя способами. Первый: на чашку риса нужно взять полторы чашки воды и варить 7 минут. Второй: воды нужно взять в несколько раз больше, чем риса, который помещают в дуршлаг, поставленный на решетку. Варить 6 минут и быстро вынуть, чтобы рис был рассыпчатый.

Молочную рисовую кашу нужно варить так: рис вскипятить в воде в открытой кастрюле (вода должна закрывать рис), влить туда молоко, посолить. Закрыть кастрюлю и варить 10 минут. Затем в кашу вбить яйцо, всыпать сахар и перемешать.

Варенье тоже можно сварить в скороварке. Пропорции ягод и сахара нужно брать обычные, а варить варенье недолго — 7–10 минут на очень тихом огне. Цвет у варенья не изменится и витамины сохранятся. Пенки снимать не нужно, они остаются на стенках кастрюли.

Топленое молоко, приготовленное в скороварке, особенно вкусное. Молоко залить в скороварку, закрыть и поставить на большой огонь. Когда скороварка "зашипит" и из клапана будет выходить пар, огонь убавить и кипятить 10–15 минут.

ЭЛЕКТРОПЕЧЬ "ЧУДО"

Достоинства "чудо-печи" неоспоримы. Чтобы убедиться в этом, достаточно хотя бы раз попробовать испечь в ней пирог, торт,

рулет, сделать запеканку. Электропечь "Чудо" внешне напоминает кастрюлю, состоит из трех частей: подставки, самой формы и крышки к ней. В крышке сделаны окошечки для циркуляции подогретого воздуха, благодаря чему тесто равномерно румянится. В "чудо-печи" можно готовить на керосине, газовой плите, электроплитке.

Выпечку производят следующим образом: в первую очередь ставят на огонь для нагрева подставку печи. Форму смазывают внутри маслом, в случае надобности обсыпают сухарями. Затем в нее кладут подготовленное тесто и дают ему подняться. После этого форму накрывают крышкой, не оставляя просветов, и ставят на разогретую подставку. Огонь должен быть несильным. Через 15–20 минут крышку повертывают, открывая просветы, и выпечку продолжают еще 15–20 минут. За это время (при открытых окошечках) тесто должно зарумяниться и пропечься.

Готовность теста определяют так же, как и при обычной выпечке: если спичка, воткнутая в тесто и вынутая обратно, окажется сухой, то тесто готово.

Для выпечки в "чудо-печи" бисквита форму не смазывают маслом, а выстилают узкими полосками чистой бумаги, положенными поперек формы: после этого форму на треть ее высоты заполняют бисквитным тестом и выпекают.

Для того чтобы подсушить в печи сухарики из белого и черного хлеба, просветы в крышке надо все время держать открытыми.

В "чудо-печи" можно выпекать пирожки из дрожжевого теста с любой начинкой. Для этого разделанные пирожки надо смазать маслом, чтобы они не прилипали один к другому, уложить на дно кастрюли и выпекать обычным способом.

В настоящее время промышленность выпускает несколько моделей электрической "чудо-печи", которые отличаются удобством в обращении и весьма экономичны.

Помимо хлебобулочных и кондитерских изделий в ней можно приготовить различные мясные, рыбные и овощные блюда. Принцип работы электропечи основан на передаче тепла приготовляемому блюду равномерно со всех сторон. Максимальная температура достигает 220–240 градусов, что обеспечивает хорошее качество приготовления блюд. Время приготовления мучных изделий не превышает одного часа, рыбных – полутора часов, а мясных – двух часов.

РЕЦЕПТЫ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ В ЭЛЕКТРОПЕЧИ "ЧУДО"

Торт бисквитный сухой. Яичные желтки растереть с сахаром добела (можно добавить натертую цедру одного лимона или апельсина). Затем смешать с мукой и осторожно ввести взбитые до крепкой пены яичные белки. Полученную массу переложить в кастрюлю и печь 15–20 минут. На 1 1/4 стакана муки – 1 стакан сахара, 8 яиц.

Ватрушки из дрожжевого теста. Приготовленное тесто разделить на небольшие кусочки, скатать из них шарики и уложить с промежутками 2–3 см на смазанное маслом дно кастрюли, поставить в теплое место. Когда шарики поднимутся, сделать в каждом из них донышком маленького стаканчика углубление и заполнить фаршем из творога. Ватрушки смазать яйцом и, закрыв кастрюлю крышкой, готовить 10–15 минут. Начинку для ватрушек можно сделать также из свежих ягод, джема или повидла. Свежие ягоды – клубнику, землянику, малину – положить в углубление теста, посыпать сахаром и края теста смазать взбитым яйцом.

Рисовый пудинг. Перебранный и хорошо промытый рис положить в кипящую воду. После 10 минут кипения рис откинуть на сито, дать стечь воде, затем положить его обратно в кастрюлю, залить горячим молоком и варить еще 15 минут, после чего слегка охладить. Яичные желтки растереть с сахаром, добавить ванилин и смешать со сваренным рисом. Туда же положить кусочки цуката, промытый изюм, сливочное масло, очищенные и мелко нарубленные грецкие орехи и яичные белки, взбитые в густую пену. Все это хорошо перемешать. Приготовленную массу положить в электропечь, смазанную маслом и посыпанную сухарями, и готовить 30–40 минут. Перед подачей на стол пудинг из формы выложить на блюдо. Отдельно можно подать фруктовый или ягодный соус. На 1 стакан риса – 1 стакан сахара, 100 г сливочного масла, 2 стакана молока, 4 яйца, 50 г цукатов, 100 г изюма, одну четверть порошка ванилина.

УРОК ДЛЯ НАЧИНАЮЩЕЙ ХОЗЯЙКИ

"Ох, как я устала!" – нередко восклицает хозяйка, в изнеможении опускаясь на диван после домашних трудов. От чего мы устаем? От работы, конечно. Но если задуматься, если вспомнить, что же такое мы делали, то далеко не всегда сделанное нами окажется значительным, трудоемким. Но тем не менее мы устаем.

А можно ли научиться работать, не слишком уставая, так, чтобы сохранить бодрость и энергию после работы? Конечно, и силы, и возможности у всех разные. То, что одному дается легко и просто, у другого получается не сразу. Значит, надо самому поискать для себя наиболее удобный порядок и способы работы. Очень важно понаблюдать за собой, постараться понять, в каких случаях устаешь больше, а в каких меньше.

Как показывают наблюдения, больше всего утомляет нас спешка. Кому из нас незнакома ситуация, когда, не закончив одного, мы принимаемся за другое, что-то при этом забываем, что-то упускаем из виду, спустя некоторое время вспоминаем, начинаем все сначала... Чтобы наверстать упущенное время, начинаем спешить. А спешка – в этом не раз пришлось убедиться – никудышний помощник. Не зря, наверное, люди знающие советуют

действовать "медленно поспешая", иными словами — делать все быстро, но не суетно, осмотрительно. Лучшее средство против спешки — умение сосредоточиться на главном, отказавшись от второстепенного, несущественного.

Предположим, вы занялись уборкой ванной комнаты. Помыли стены, дверь, почистили ванну, раковину — и ладно, надо бежать дальше. А вы приостановитесь, посмотрите вокруг себя. Оказывается, зеркало забрызгано зубной пастой, краны покрыты пленкой мыла. Приготовьте моющий раствор, увлажните тряпку и начистите до блеска краны, вымойте мыльницы и стаканчики для зубных щеток, повесьте чистые полотенца. Взгляните на результаты своей работы. Правда, хорошо?! И несмотря на усталость, вы испытаете удовлетворение от сделанного.

Не меньше, чем от спешки, мы устаем от однообразия домашних занятий, а также от позы, которую вынуждены принимать во время той или иной работы. Стираем согнувшись, гладим наклонившись, готовим, стоя у плиты или разделочного стола. Трудно бывает потом разогнуться, мышцы затекают. В таком случае полезно переключиться на что-то другое. Устали стирать — оставьте на время стирку, пусть белье полежит в растворе, только лучше потом отстирается. Возьмитесь за работу полегче или за такую, что можно делать сидя. Таких дел в доме немало. Можно, например, поштопать белье. Впрочем, та же самая штопка, если заниматься ею длительное время, утомительна.

Словом, чтобы сохранить бодрость, активность, старайтесь почаще менять занятия. Какой должна быть их последовательность — решайте сами. Если на работе приходится целый день сидеть у конвейера или за письменным столом, дома лучше больше двигаться. Если на работе пришлось много стоять, придя домой, надо дать отдых ногам. Делать, что можно, сидя: гладить белье, чистить и нарезать овощи. Так незаметно и дело сделаешь, и отдохнешь.

Самый большой эффект от такого переключения получается, когда занимаешься любимым делом. Оно обычно не воспринимается как работа. Многие любят готовить, а времени, как ни досадно, хватает лишь на то, чтобы сварить обязательный обед или ужин. Но чтобы отдохнуть — не удивляйтесь! — порой полезно повозиться и приготовить какой-то особенный салат, испечь торт или пирог! А почему бы, к примеру, не оставить на несколько минут уборку квартиры и не сделать маску для лица, накрутить волосы. Это тоже даст ощущение отдыха, позволит расслабиться.

Если переключение на занятие, которое доставляет удовольствие, помогает снять усталость, значит, этим приемом можно пользоваться всякий раз, когда какая-то домашняя работа оказывается тяжелой для вас. Поработали — расслабились, снова поработали — снова расслабились.

Все мы, наверное, не раз убеждались в том, что если дело нам нравится, если оно по душе — оно дается легче. От того, с каким настроением мы беремся за работу, зависит не только успех ее,

но и то, устанем от нее или нет. Надо уметь управлять своим рабочим настроением. Никаких "не смогу", "мне не по силам", "как это тяжело"... Преграды, которые мы сами перед собой заранее мысленно воздвигаем, помешают нам потом справиться с нужной работой. Напротив, надо внушать себе, что предстоящая работа поможет размяться, сбросить лишний килограмм веса, наконец, что результаты будут прекрасными.

Преувеличения тут только на пользу! И придет вдохновение, та самая волшебная легкость, которая помогает сделать, казалось бы, невозможное. Есть хорошая, проверенная временем русская поговорка: "Глаза страшатся, а руки делают".

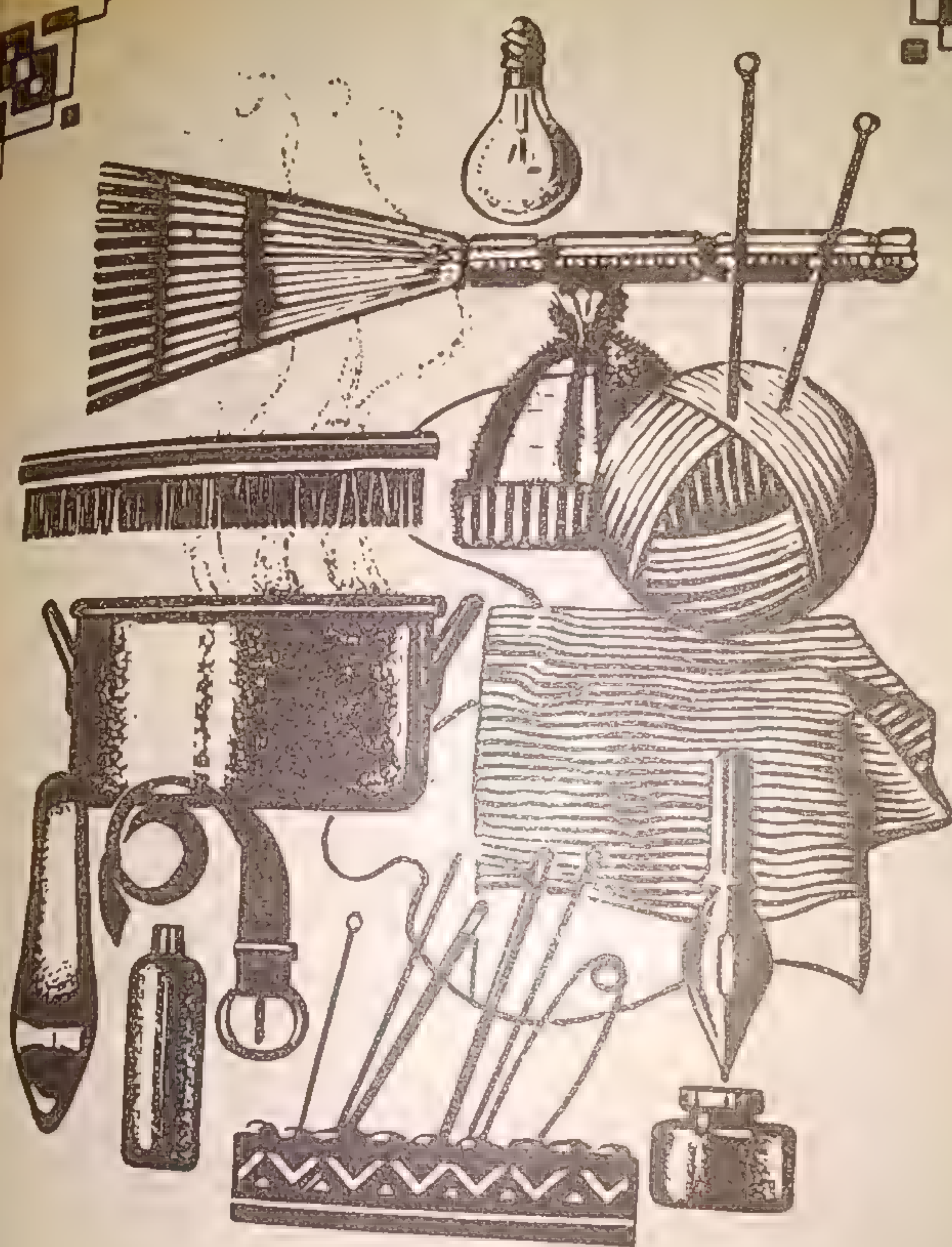
Наверное, у каждой хозяйки на вооружении немало приемов, которые помогают ей снять усталость, взбодриться, настроиться на хороший лад. Кто-то включает музыку или напевает, работая по дому. Кто-то, прервав хлопоты, делает гимнастику, принимает душ. Словом, каждому свое. Важно только найти это свое, научиться управлять собой, своим настроением, стараться быть организованнее, собраннее.

Нередко хозяйка, увлеченная приготовлением обеда, не замечает, как к концу работы на столе накапливается гора грязной посуды и разной кухонной утвари. Кончена работа, тут бы отдохнуть, уделить немного внимания себе, да надо приниматься за мытье посуды, уборку кухни. Чтобы такого не случалось, старайтесь организовать работу рационально и четко – тогда у вас останется время для отдыха да и устанете меньше.

Предположим, на обед вы готовите борщ. Приступая к чистке овощей, постелите на стол клеенку или ненужную оберточную бумагу. По окончании чистки останется свернуть и выбросить ее с очистками в мусорное ведро. Пока вы занимались овощами, закипел мясной бульон. Понадобилась шумовка, чтобы снять набегающую пену. Сняли и тут же, не откладывая, вымойте шумовку и положите на место. Потерли морковь и свеклу – вымойте терку.

Если на второе предполагаются котлеты, то, прокрутив мясо на мясорубке, сразу после использования разберите ее и положите в миску с горячей водой. Теперь можно приняться за подготовку котлетной массы в другой миске. Приступая к разделыванию котлет, положите перед собой кухонную доску для сформованных котлет, не забудьте сполоснуть ее холодной водой, чтобы котлеты не прилипали к доске. Когда котлеты будут сформованы, миску из-под фарша тут же вымойте и опрокиньте на сушилку. Подошло время приступать к обжариванию котлет. Лучше всего жарить их на хорошо разогретой сковороде на медленном огне – они не подгорят, прожарятся равномерно, приобретут аппетитный румяный вид.





Чтобы вещи служили дольше

Залоснившиеся места на одежде из шерсти нужно протереть шерстяной тряпочкой, смоченной бензином, а затем смочить раствором гипосульфита (1 чайная ложка на 0,5 л воды), смыть теплой водой и протереть мягкой щеткой. Если не поможет, следует протереть слабым раствором нашатырного спирта и прогладить теплым утюгом через промокательную бумагу.

Удалить лоск можно также раствором махорки, денатуратом, крепким чаем, раствором уксуса.

Блеск на плащах или брюках можно свести, если потереть залоснившиеся места сырой разрезанной картофелиной, а затем посушить и почистить щеткой.

Чтобы избавиться от блеска на юбке или брюках, который появился после длительной носки, надо потереть залоснившееся место сухой солью или водным раствором соли и нашатырного спирта (12 г соли и [illegible] г нашатырного спирта растворить в 2 столовых ложках воды). Затем вещь вымыть в теплой воде и отутюжить через чистую тряпочку.

Ношеному костюму можно придать свежий вид. Для этого расстелить чистое полотенце и положить на него костюм, накрыв его чистой тканью. Равномерно водить по ткани щеткой, смоченной в растворе нашатырного спирта (2 столовые ложки на 1 л воды), в одном и том же направлении – по ворсу. Ткань должна пропитаться влагой. Затем повесить костюм на вешалку минут на десять и после этого прогладить через тряпочку. Снова повесить на вешалку и почистить сухой щеткой, но теперь уже – против ворса.

Выколачивание и вытряхивание, чистка щеткой легко удаляют яйца моли. Если несколько часов меховые или шерстяные вещи подержать на холоде, а затем внести в теплое помещение, то перепад температур убьет гусениц моли. Губительно действует на них и яркий солнечный свет. Мех, шубы, ковры нужно сушить на солнце, а потом встряхнуть и почистить щеткой.

Эффективное и испытанное средство – нафталин. Его резкий запах отпугивает летающую моль. Однако нафталин может оставить на тканях и на меху пятна. Поэтому лучше положить его в мешочки из марли и подвесить в шкафу, где хранится зимняя одежда, или положить в сундук, в чемоданы, а также в карманы и рукава пальто и костюмов. Для борьбы с летающей молью можно применить аэрозоли, а гусениц ее уничтожает специальный препарат "Антимоль".

Хорошее средство для уничтожения моли – "Дезантим". Моль боится также таблеток "Прогоплан". Эффективное средство против моли и "Дихлофос". Для уничтожения бабочек, гусениц, яиц моли на коврах, обивочных тканях, теплой одежде, хранящ

шейся на вешалках, эффективна жидкость "Супромит". Для уничтожения бабочек, гусениц, яиц моли применяют также средство "Аэроантимоль", а для профилактической защиты от моли зимней одежды – жидкость "Супрозоль". Хороший эффект в борьбе с молью дает аэрозоль "Неозоль".

"Антимоль-контакт" – жидкий препарат, его применяют для обработки ковров и мехов. Аэрозоль "Пибутроль" уничтожает моль моментально. Гусеницы моли гибнут от проглаживания шерстяной ткани горячим утюгом.

Широко известны народные средства борьбы с молью. Она не любит запах травы душицы. Отпугивают моль высушенные корочки апельсина, запах герани, табачные листья, сухая полынь, которые можно положить в карманы одежды.

Кора с молодых веточек бузины также поможет избавиться от моли. Издавна кладут в меха и шерстяные вещи высушенные цветы бессмертника, траву донник лекарственный. Одежду также можно переложить листьями и ветками багульника – запах его моль не переносит.

Чтобы предохранить меховую шапку от моли, ее нагревают в духовке до 45–50 градусов или обрабатывают парами формальдегида. Для этого шапку кладут в полиэтиленовый мешок и ставят туда же стакан с 10–30%-ным раствором формальдегида в воде (формалином). Через 3–5 дней шапку вынимают и проветривают за окном.

Летом светлые шерстяные костюмы быстро пачкаются от того, что на них садится пыль. Освежить запылившийся костюм можно с помощью обыкновенной чернильной (красной) резинки. Пиджак или платье нужно повесить на плечики и потереть сверху вниз загрязненные места (воротник, борта, рукава, полы, карманы). Затем почистить жесткой щеткой.

Необходимое условие сохранности вещей – сухость. Его можно обеспечить, если взять немного камфары, зашить в небольшие мешочки и положить под вещи – камфара прекрасно впитывает влагу. Время от времени ее нужно менять.

Замки "молния", если они загрязнились или с трудом застегиваются, надо почистить старой зубной щеткой и слегка смазать вазелином, удалив излишки мягкой бумагой.

Не следует вешать вязаные вещи на плечики – они растягиваются и теряют форму. Их следует складывать и хранить в полиэтиленовых мешочках.

Если долго не пользовались вещью, прежде чем гладить, нужно почистить ее щеткой, смоченной в слабом растворе нашатырного спирта (1 чайная ложка на стакан воды). Это удалит пыль и освежит цвет.

6 – 266

Антистатические средства. На изделиях из синтетических или искусственных тканей могут накапливаться электрические заряды, так как электрическое сопротивление этих тканей довольно велико. Их обрабатывают специальными поверхностно-активными веществами, которые образуют на их поверхности тончайшую пленку, способную удерживать воду. Эта пленка вместе с поглощенной ею водой снижает электрическое сопротивление и снимает статическое электричество. Такая обработка называется антистатической.

В продаже имеются антистатические средства "Антистатик-2", "Чародейка", "Антистатик с подкрашивающим эффектом", которым наряду с антистатической обработкой можно подкрашивать в различные цвета изделия из нейлона и капрона, "Домаль".

Средство "Лана" предназначено для снятия статического электричества с тканей, пластмассовых материалов, полимерных покрытий.

"Домаль" и "Антистатик-2" не только снимают электростатичность, но и освежают краски синтетических изделий, облегчают их глажение. Ими так же, как и "Чародейкой", можно обрабатывать ковры и меха.

Обработанные антистатиком вещи сильно не отжимают и обработку повторяют после каждой стирки.

Чистка плюша и бархата. Загрязнения от пищевых продуктов на плюше и бархате чистят, предварительно подержав изделия над паром, кусочком фланели, смоченным теплой водой с добавлением нашатырного спирта или денатурата (1 столовая ложка на стакан воды).

Бархатные изделия нельзя чистить пылесосом и жесткой щеткой. Их очищают от пыли сухой мягкой щеткой и протирают ваткой, смоченной бензином, а после высыхания – ваткой, смоченной денатурированным спиртом.

Изделия из плюша и бархата нельзя чистить ацетоном, уксусной эссенцией, стирать в горячей воде (выше 50 градусов).

Чистка вельвета. Вещь очищают от пыли и замачивают на 15 минут в холодной воде с нашатырным спиртом (1 столовая ложка на 5–6 л воды). Затем приготавливают мыльную пену из качественного мыла, дают раствору остыть, погружают в него на некоторое время изделие, после чего его отстирывают, не выкручивая. Полощут несколько раз, пока вода не станет чистой, вешают на плечики и несколько раз протягивают по швам, чтобы изделие приняло прежнюю форму.

Чистка меховых изделий и уход за ними. Мокрый мех нельзя сушить на солнце или над огнем. Намокшую шубу осторожно отряхивают, вешают на плечики не слишком близко к печке или батарее. Когда высохнет, энергично встряхивают. Расчесывать слипшиеся ворсинки нельзя.

Если шуба очень пыльная, ее раскладывают на мокрой простыне мехом вниз и выбивают.

Не рекомендуется вешать крашеный мех рядом с некрашеным.
Нельзя вешать шубу у побеленной стены — известь портит мех. В шкафу шуба должна висеть достаточно свободно, чтобы ворс не мялся. Не надо посыпать ее нафталином или прятать в сундук или в диван. Помятую шубу следует протереть влажной губкой, пока ворсинки не станут мокрыми, а затем высушить и хорошенько встряхнуть.

Если натуральный мех смялся, нужно протереть его влажной губкой так, чтобы ворсинки намокли, затем прочесать мех по направлению ворса, высушить и выбить.

Пожелтевший серый каракуль можно осветлить раствором перекиси водорода (1 чайная ложка на стакан теплой воды) с добавлением нескольких капель нашатырного спирта. Если желтизна полностью не сойдет, мех после отбеливания протирают чистой фланелевой тряпочкой, смоченной водой, а затем подкрашивают светлым раствором синей краски для хлопчатобумажных тканей. При подсинивании надо следить за тем, чтобы раствор красителя ложился на ворс равномерно. Чтобы не пересинить мех, вначале покрасьте небольшой кусочек в малозаметном месте и дайте ему высохнуть.

Пятна с меха удаляют, протирая ватным тампоном, смоченным специальным раствором. Вот два рецепта: равные части денатурированного спирта и аммиачной воды; одна часть аммиачной воды, три части поваренной соли и 50 частей воды. Протертый мех надо промокнуть чистым льняным полотенцем, выбить и встряхнуть.

Мех бобра, выдры, крота чистят сухим горячим песком. Раскладывают на столе, посыпают песком и протирают ладонью. Грязный песок стряхивают, а чистый подсыпают до тех пор, пока изделие не станет совершенно чистым (ладонь не будет загрязняться).

Изделия из козлика моют холодной мыльной водой, затем прополаскивают и сушат.

Нельзя посыпать мех нафталином, от этого волос становится ломким, а также может измениться его окраска. Не следует употреблять и бензин.

Изделия из овчины поможет освежить препарат "Ворсо".

Чистка изделий из синтетического меха. Сухая чистка. Вещь выколачивают с изнанки, а с лицевой стороны очищают щеткой. Чистить следует только по ворсу. После этого ворс осторожно прочесывают редким гребнем с тупыми зубьями.

Для удаления жирных пятен используют смесь из бензина и подсушенной картофельной муки, взятых в равных частях. Предварительно следует произвести пробную чистку на малозаметном месте, например на запасном шве. Если после сушки мех не изменит цвета и пушистости, можно приступать к чистке всего изделия. Приготовленную кашицу втирают в заношенное место и дают улетучиться бензину. Оставшийся на ворсе белый порошок счищают щеткой и вытряхивают.

Удаляя застарелые пятна, процедуру чистки надо повторить. Пользуясь бензином, следует соблюдать правила противопожарной безопасности: не чистить вещи возле огня, не курить.

Влажная чистка. Вещи из искусственного каракуля нельзя чистить смесями, содержащими бензин. Лучше всего в этом случае воспользоваться так называемой влажной чисткой с применением бензинового мыла.

Готовят моющий раствор из 0,5 л кипятка и половины куска "Детского" мыла, которое предварительно натирают на мелкой терке. Мыло растворяют, поддерживая легкое кипение жидкости, при постоянном помешивании. Испаряющуюся воду понемногу доливают. После того как мыло растворится, жидкость снимают с огня и дают ей немного остыть. К теплому раствору добавляют при помешивании стакан бензина и стакан теплой воды. Всю массу размешивают. Полученное таким образом бензиновое мыло хорошо сохраняется. По мере надобности его смешивают с равным количеством теплой воды и применяют для чистки. Ее производят следующим образом: выколоченную и очищенную щеткой вещь расстилают на столе, покрытом клеенкой, под отдельные участки вещи подкладывают фанеру, затем моющую жидкость наносят на жесткую щетку с коротким волосом и протирают ею вещь, проводя по ворсу.

Сначала чистят сильно загрязненные места (воротник, рукава), затем всю вещь. Моющий состав удаляют, протирая очищенные места влажной тряпкой, стараясь не замочить подкладку. Протирку повторяют несколько раз. Влажную вещь вешают для просушки в теплом, но не жарком месте. Просохший мех осторожно прочесывают по ворсу редким гребнем с тупыми зубьями.

Искусственный каракуль тоже чистят влажным способом, но без добавления бензина (разжижить моющий состав надо теплой водой).

Для чистки синтетического меха можно использовать охлажденный раствор стирального порошка "Новость" (1 столовую ложку на 1 л кипящей воды). Его наносят чистым ватным тампоном, затем губкой смывают мыльный раствор, мех расчесывают и высушивают.

Нельзя чистить синтетические изделия ацетоном и уксусной эссенцией.

Чистка и уход за кожаными изделиями, обувью. Изделия из кожи нужно время от времени протирать глицерином, особенно манжеты и воротник. Они опять начнут блестеть. Если вся куртка или пальто поношены и не блестят, надо протереть их свежей кожицей апельсина.

Поношенную кожаную обувь можно освежить скипидаром, добавив к нему 3–4 капли молока.

Белые кожаные туфли моют поролоновой губкой или мягкой щеткой, смоченной в теплом растворе стирального порошка, после чего теплой водой смывают раствор и вытирают досуха. Затем смазывают жидкостью "Сочи" или средством "Флора" и натирают бархоткой.

Для ухода за цветной обувью выпускаются специальные эмульсионные кремы и средства "Аппретура", "Жиба", "Люкс", "Новинка".

Чтобы кожаная обувь всегда имела нарядный вид, рекомендуется для ухода за ней использовать эмульсионный крем "Шевро", "Шевро-2", который сохраняет эластичность кожи, предохраняет обувь от влаги и тем самым продляет срок ее носки.

В продаже имеется "Нитроэмаль" для кожи, которая позволяет быстро и легко освежить и обновить кожаные изделия, окрасить их в нужный цвет.

"ПЭФ" (перламутровый эффект) используется для нанесения на обувь светлых тонов перламутрового блеска.

Чрезвычайно эффективны самоблестящие нитроаппретуры "АДО" и "Ланур", предназначенные для воссоздания блеска, обновления внешнего вида обуви и изделий из кожи. Хорошо зарекомендовало себя средство для обновления и окраски обуви и других кожгалантерейных изделий "Кожнитроэмаль". Крем "Вищ" не только отлично чистит кожаную обувь, но и придает ей эластичность и блеск.

Сумочка из темной кожи приобретет блеск, если протереть ее ватным тампоном, смоченным лимонным соком. Кофейная гуща также придает блеск изделиям из темной кожи. Одну-две ложечки слегка влажной гущи надо завернуть в шерстяную или фланелевую тряпочку и энергичными движениями потереть сумочку, туфли, портфель и т. д. Кожа заблестит как новая.

Обновить кожаную сумочку можно еще таким образом. Осторожно помыть в теплой мыльной воде, в которую добавлено немного нашатырного спирта. Затем просушить и протереть тряпочкой, смоченной касторовым маслом.

А можно поступить и так. Энергичными движениями протереть кожу разрезанной луковицей. Когда лук станет грязным, срезать верхний слой и продолжать чистить, затем натереть чистой тряпочкой до блеска.

Жирные пятна на кожаной обуви удаляют тампоном, смоченным в содовом растворе (1 чайная ложка соды на 1/2 стакана воды).

Если новые кожаные перчатки оказались тесноватыми, надо завернуть их в мокрое полотенце, а через 2–3 часа надеть и досушить на руках.

Новую обувь желательно смазывать хорошим кремом и отполировать бархоткой или протереть долькой лимона и отполировать.

Новую обувь не рекомендуется впервые надевать в сырую погоду. Сначала поносите ее при сухой погоде, чтобы поры подошвы покрылись песком – обувь будет меньше промокать.

Чтобы мокрые кожаные туфли не затвердели, после просушки их следует протереть вазелином, а спустя несколько часов почистить и натереть до блеска.

Затеки (белые пятна на обуви) не трудно снять столовым уксусом.

Плесень с обуви удаляют тампоном, смоченным бензином.

Для сохранения формы обуви, прежде чем поставить ее на хранение, натолкайте внутрь газетной бумаги. Старые газеты незаменимы и при сушке мокрой обуви: плотно набитая в туфли газетная бумага вбирает в себя влагу. Кожа портится, если сушить обувь возле печки или батареи парового отопления.

Чтобы жесткие задники новых туфель не натирали пятки, потрите их свечкой, влажным мылом или смочите спиртом.

Царапину или небольшой "задир" на женской обуви из тонкой кожи можно легко устранить. Для этого на поврежденное место и на тыльную сторону "задира" наносят тонкий слой лака для ногтей или клея БФ-2 и прижимают содранный кусочек кожи к поврежденному месту. Через несколько минут кожа плотно "прирастет" к своему месту. Царапину достаточно смазать клеем БФ-2.

Лакированная обувь не рассчитана на постоянную носку: лаковая пленка в жару и мороз быстро трескается, под действием солнечных лучей становится липкой, теряет блеск. При температуре +30 градусов и выше лаковая пленка размягчается, теряет прочность и форму. Поэтому в жару носить лакированную обувь не следует.

Лакированные туфли нужно периодически смазывать тонким слоем ланолинового крема, глицерина, вазелина или касторового масла, аккуратно нанося их ватным тампоном. Через 15–20 минут снять излишек жира мягкой тряпочкой и после просыхания натереть туфли бархоткой. Хранить лакированную обувь лучше всего завернутой в бумагу.

Для ухода за лакированной обувью и изделиями из лакированной кожи предназначены препараты, образующие на коже тончайшую восковую пленку: "Сафьян", "Средство для чистки лакированной обуви".

Цветные сапожки из пластика хорошо чистить вазелином. Он придает блеск, предупреждает появление трещин.

Обувь из синтетики и сапожки из натурального и искусственного лака не промокают, зато почти не пропускают воздух и влагу, плохо впитывают пот. Поэтому надевать их следует на хлопчатобумажные или тонкие шерстяные носки, подкладывая стельку. Такая обувь хороша лишь для улицы, в ней нельзя долго находиться в помещении, ноги будут перегреваться, потеть.

По этой причине обувь из полимерных материалов и сапожки с подкладкой из поролона не рекомендуется носить людям, страдающим различными кожными и аллергическими заболеваниями, тромбофлебитом, варикозным расширением вен. К тому же сапоги на поролоне типа "чулок" сдавливают ноги и, нарушая кровообращение, могут способствовать обострению заболевания кровеносных сосудов.

Ставший жестким заменитель кожи рекомендуется смазать глицерином.

Чтобы быстрее разносить тесную обувь, ее натирают изнутри одеколоном, обувают и, потерпев неудобства, разнашивают. В последнее время в продаже появились более эффективные средства: препарат "Растяжка" и аэрозоль "Разноска". Они удобны в применении – с их помощью обувь практически разнашивается и растягивается уже через час ходьбы.

Резиновые сапоги и галоши следует мыть мягкой тряпкой под сильной струей воды. Сильно тереть резиновую обувь нельзя, так как от этого она теряет блеск.

Нельзя сушить резиновую обувь у огня и держать в шкафу с нафталином: резина от этого грубеет, теряет цвет и трескается.

Чистка изделий из замши. Во время носки замша начинает лосниться. Как вернуть ей прежний опрятный вид? Почистить смесью теплого молока и соды (1 чайная ложка соды на стакан молока). Не менее эффективен другой метод. Смешивают 1/4 стакана нашатырного спирта и 3/4 стакана воды. Залоснившиеся места протирают ватным тампоном, смоченным этой смесью. Затем обмывают изделие чистой водой и, наконец, уксусным раствором (1 чайная ложка уксусной эссенции на 1 л воды).

Замшевую обувь можно чистить школьной резинкой, резиновой щеткой или специальным препаратом "Велюр" в аэрозольной упаковке.

Для чистки обуви из черной замши применяют также отработанные ленты пишущей машинки. Жировые пятна снимают бензином.

От сырости на замшевой обуви появляются некрасивые белесоватые пятна. Избавиться от них трудно, поэтому нежелательно пользоваться замшевой обувью в сырую погоду. Намокшую обувь перед просушкой следует набить газетной бумагой и почистить щеткой. Если пятна остались, их моют теплой водой с мылом.

Можно замшевую обувь почистить и так. Сначала высушить, а потом почистить специальной металлической или резиновой щеткой, расправляющей ворс. Ворс расправится лучше, если подержать замшу над струей пара, бьющей из носика чайника. Сильно залоснившиеся места протереть ваткой, смоченной в нашатыре, а потом школьной резинкой.

Вещи из искусственной замши нуждаются в особом уходе. Они быстрее грязнятся, теряют бархатистый налет. Их можно мыть теплым мыльным раствором – не стирать, а именно мыть, разложив на столе или развесив на плечиках.

Натуральную замшу стирают в теплом растворе. Подкладку достаточно подпороть только внизу и на рукавах. Стирать надо быстро, сильно не замачивая вещь, не тереть, не выкручивать. Воротник, рукава, загрязненные места можно слегка потереть мягкой губкой или щеткой.

Куртку или туфли из коричневой замши хорошо чистить щеткой, смоченной в кофейной гуще, а когда подсохнет – сухой щеткой.

Замшевые перчатки чистят раствором нашатырного спирта (1 часть нашатырного спирта и 4 части воды), меняя его по мере загрязнения. Затем протирают ваткой, намоченной в чистой воде или в воде, смягченной уксусом (1 чайная ложка уксуса на 1 л воды).

Белые замшевые перчатки отбеливают перекисью водорода, разбавленной водой и нашатырным спиртом (1 стакан теплой воды, 1 чайная ложка перекиси водорода и столько же нашатырного спирта).

Чистка плащей. Плащ из ткани болонья можно почистить влажной щеткой или капроновой губкой, обильно намыленной "Детским" мылом. Легкими движениями, без нажима, протирают плащ по направлению от воротника книзу. Затем прополаскивают теплой водой. Ни выжимать, ни выкручивать плащ нельзя. Нужно повесить его на плечики, и вода стечет сама. Сушат плащ подальше от источников тепла. Сушить на солнце тоже не рекомендуется.

Прорезиненные плащи можно мыть теплой водой с мылом, добавив немного нашатырного спирта. Плащ раскладывают на столе и чистят жесткой щеткой, смоченной в растворе, затем тщательно полощут в воде и сушат на плечиках. Выкручивать плащ и применять какие-либо растворители (бензин, скипидар) для чистки нельзя. Чтобы освежить расцветку, мокрый плащ протирают тампоном, смоченным в уксусе.

Чтобы расправить смявшийся прорезиненный плащ, надо намочить его в горячей воде и повесить на плечики. Плащ станет как новый.

Нельзя хранить плащи вместе с вещами, пересыпанными нафталином, и следует держать их подальше от батарей центрального отопления.

Чистка фетровых изделий. Шляпу из светлого фетра рекомендуется чистить коркой черствого хлеба.

Пятна с фетровых шляп удаляют смесью нашатырного спирта и денатурата, взятых в равных частях. Вычищенную шляпу вытирают сухим полотенцем, причесывают щеткой и высушивают.

Свежие жирные пятна достаточно потереть коркой черного хлеба. Если пятна застаревшие, воспользуйтесь бензином или пятновыводителем.

УХОД ЗА ПРЕДМЕТАМИ БЫТА

Чистка детских игрушек. Мягкие детские игрушки необходимо время от времени мыть в растворе стирального порошка "Лотос" (1 столовая ложка порошка на 1 л воды), протирая ватным тампоном, поролоновой губкой или щеткой сверху вниз. Ополаскивать надо тоже с помощью губки теплой водой с уксусом, чтобы мех блестел. Затем его надо подсушить и расчесать.

Чем почистить зонтик. Зонтики лучше всего чистить раствором воды с нашатырным спиртом (полстакана нашатыря на 1 л воды) или смесью равных частей столового уксуса и воды. Кстати, мок-

рый зонтик нельзя оставлять сложенным. Раскрывать его для просушки следует лишь наполовину, чтобы не растянуть ткань.

Чистка ковров и уход за ними. Для чистки ковров рекомендуются имеющиеся в продаже средства "Домаль", "Коврин", "Ворс", "Пута", "Пеночистка", "Золушка", "Умка", "Ворсин". Они применяются для чистки как натуральных, так и синтетических ковров.

Застарелые чернильные пятна на ковре можно вычистить спиртом, свежим соком лимона или лимонной кислотой. Вычищенное место промывают водой и насухо протирают полотняной тряпочкой.

Если края и углы ковра загнулись кверху, их можно расправить. Для этого потребуются два куска тонкой клеенки, мокрая тряпка. Клеенку стелют под ковер, хорошенько расправляют его, кладут сверху чистую мокрую тряпку, снова клеенку и, наконец, какой-нибудь груз. Через два-три дня ковер разгладится.

Чтобы на ковре не появились "лысины" от ножек мебели, подложите под них кусочки резины.

Смесью из уксуса и небольшого количества воды нетрудно освежить краски ковра. Цветному ковру можно придать свежесть, протерев его тампоном, смоченным в рассоле квашеной капусты.

Зимой ковры чистят снегом. Хороший эффект дают древесные опилки. Их просеивают, омывают мыльным раствором, в который добавляют немного бензина. Сначала с ковра выбивают пыль, затем смачивают теплым раствором уксуса (2 столовые ложки на ведро воды), после чего протирают древесными опилками при помощи щетки. По мере загрязнения опилок их заменяют свежими.

Шерстяные ковры и дорожки чистят губкой, смоченной в пене жидкого мыла. Чтобы ковер блестел, после чистки его освежают тампоном, смоченным денатурированным спиртом.

Распространен и такой способ. В 1 литре теплой кипяченой воды растворяют 1/2 чайной ложки стирального порошка "Новость" или мыльной стружки, добавляют немного скипидара. Этот состав наносят на лицевую сторону ковра и равномерно размазывают щеткой, после чего ковер тщательно протирают сначала мокрой, затем сухой тканью и сушат на весу.

Сильно загрязненные ковры с пятнами замачивают в воде, в которую добавляют нашатырный спирт (1 столовая ложка на 1 л воды). Вынув ковер, дают воде стечь и сначала с изнанки, а потом с лицевой стороны чистят его щеткой, смоченной в растворе порошка "Новость" или мыльной стружки (1 чайная ложка на 1 л воды). Затем ковер промывают два-три раза в воде, причем в последний раз в воду добавляют немного уксуса.

Новые ковры на протяжении двух месяцев достаточно обметать сухим веником. Пользоваться пылесосом для чистки ковров следует не чаще одного-двух раз в неделю, при этом не рекомендуется сильно прижимать насадку к ковру.

Синтетические ковры чистят тряпкой или щеткой, смоченной

в растворе мыла или порошка "Новость". Однако нельзя слишком сильно тереть ворс, иначе он потеряет способность не воспринимать пыль и влагу.

Можно чистить ковры, посыпая сухой столовой солью, которую нетрудно удалить с помощью веника или жесткой щетки.

Уезжая отдыхать, не следует оставлять ковры пылиться на полу или на стенах. Расстелив их ворсом вверх, нужно накрыть газетами, положив сверху пакетики нафталина. Скатать ковры в рулоны и обернуть бумагой.

Чистка люстр и абажуров. Перед чисткой люстры стеклянные колпаки надо снять и вымыть в воде с мылом. С деревянных люстр, покрытых лаком, удалить пыль сухой тряпкой. При необходимости их можно обновить лаком для мебели.

Фарфоровые, стеклянные и керамические люстры чистят мокрой намыленной тряпкой, протирают сначала влажной, затем сухой тряпочкой. Можно применить аэрозоль "Солвита", пасты "Юра", "Нобе".

Если после мытья и просушки на люстре будут заметны следы от мух, протрите их ваткой, смоченной спиртом. Люстры из анодированного алюминия не следует сильно тереть, чтобы не обесцветить.

Чистка книг. Жирное пятно выводят горячим утюгом. Для этого на него кладут промокательную бумагу и проглаживают утюгом до тех пор, пока она не впитает весь жир.

Застарелые жирные пятна удаляют смесью нескольких капель чистого бензина и порошка магнезии (продается в аптеках).

Чернильное пятно с книг можно смыть 20%-ным раствором перекиси водорода. Плесень удаляют нашатырным спиртом, следы от мух -- уксусом. Следы от пальцев смывают мылом.

Чистка изделий из мрамора. Мрамор хорошо чистится теплым мыльным раствором с добавлением нашатырного спирта (1 чайная ложка на 1 л воды). После чистки вещь полируют кашицей из зубного порошка и воды. Изделия из мрамора можно легко очистить шерстяной тряпочкой, смоченной лимонным соком.

Для придания блеска изделиям из мрамора их смазывают холодной смесью из воска, скипидара и нашатыря, после чего натирают сначала кусочком мягкой шерсти, затем замшей или бархоткой.

Статуэткам из гипса можно придать белизну с помощью крахмального клейстера. Засохшая пленка легко снимается вместе с грязью.

Чистка изделий из металла. Изделия из нержавеющей стали помогут очистить пасты "Бытовая-2" и "Кама-75". С их помощью можно удалить пятна ржавчины с кафельных, стеклянных, латунных, жестяных и оцинкованных предметов.

Порошок "Металлоблеск" применяют для чистки металлических поверхностей, жидкость "Ниро" удаляет пятна ржавчины с металлических предметов.

Пастой "АЛ" пользуются для чистки изделий из алюминия, меди, хромированных и никелированных предметов, а пасты "Асидол" и "Ювелирная" очищают предметы из меди, латуни, бронзы, никелированных и хромированных изделий, нержавеющей стали.

Ножи и вилки будут чистыми и блестящими, если протереть их разрезанной сырой картофелиной.

Нельзя оставлять ножи на горячей плите, так как от этого они тупятся и теряют свою упругость.

Почистить алюминиевую посуду, а также изделия из бронзы вам поможет обычная капуста. Свернутые листья капусты нужно опустить в золу и протереть ими посуду, после чего вытереть ее фланелевой тряпочкой. Паста "Юра" очищает изделия из неполированного алюминия.

Потемневшие бронзовые предметы чистят жесткой щеткой, смоченной горячим уксусом, а затем протирают сухой тряпочкой.

Металлические детали домашней мебели и бытовых приборов долго сохраняют блеск, если после чистки на них нанести тонкий слой бесцветного лака для ногтей.

Школьная чернильная резинка хорошо удаляет черноту с металлических предметов.

Для снятия ржавчины с металлических предметов применяют препарат "Суржа", "Санитарный 1 и 2".

Изделия из меди можно вычистить имеющимся в продаже препаратом "Металлин". Его можно приготовить и самим. В его состав входят: нашатырный спирт (3 весовые части), мел (1 весовая часть), вода (6 весовых частей). Перед применением жидкость надо взболтать.

Для полировки металлических предметов применяют порошкообразный мел, смоченный смесью воды (1 весовая часть) с нашатырным спиртом (2 весовые части).

Чистка изделий из золота, серебра, мельхиора. Загрязнившиеся золотые украшения погружают в мыльную воду и осторожно протирают мягкой зубной щеткой, особенно места около застежек.

Цепочку моют мыльной водой в бутылке, слегка потряхивая.

В перстнях больше всего пыли скапливается под камнем. Надо навернуть на спичку кусочек ваты, смоченной в одеколоне, глицерине или смеси магнезии с нашатырным спиртом, и аккуратно почистить камень и его оправу сверху и снизу. Затем фланелью отполировать кольцо. Ни в коем случае нельзя чистить оправу острыми предметами, чтобы не повредить. При мытье рук кольцо с камнем следует снимать.

Изделия из серебра и мельхиора моют в мыльной воде, затем полируют сукном. Сильно потемневшие вещи протирают фланелевым тампоном с питьевой содой и моют. Можно почистить их и зубным порошком или помыть теплой водой с мылом, затем покрыть смесью нашатыря и мела, высушить и протереть суконкой до блеска.

Чтобы серебряные ложки блестели, их сразу же после упо-

[illegible] необходимо окунуть в кипящую воду, в которую добавлено немного питьевой соды. Весьма эффективны препараты "Ag", "Аметист".

Чистка изделий из пластмассы, янтаря, слоновой кости, дерева. Пластмассовые браслеты, бусы, серьги, кольца моют в воде без стирального порошка и мыла. Если бусы очень загрязнены, надо рассыпать их, промыть, высушить и снова нанизать.

Изделия из янтаря и слоновой кости можно вымыть в теплой мыльной воде. Если слоновая кость пожелтела или покрылась пятнами, положите изделие на десять минут в раствор хлористой извести, после чего осторожно протрите тряпочкой.

Деревянные украшения не моют, а только протирают фланелью. Не следует трогать их жирными руками и надевать на шею, если на нее нанесен крем, – останутся пятна.

Чистка изделий из хрусталя и стекла. Изделия из хрусталя в домашних условиях чистят раствором нашатыря, затем насухо протирают. Можно воспользоваться препаратами "Нитхинол", "Нобе", "Ипс", "Аметист", "Быстрый", "Секунда-75", но стеклянную и хрустальную посуду этими препаратами мыть нельзя, лучше промыть ее раствором нашатыря, теплой водой с добавлением средств для мытья посуды ("Посудомой", "Прогресс", "Сафо" и т. д.).

Если на хрустальной вазе остается налет после применения средства "Нора", следует помыть ее подкисленным марганцовкой раствором или раствором соды.

Для чистки зеркал можно приготовить раствор из 1 стакана воды, 1 столовой ложки уксуса и 20 г мела или зубного порошка. Компоненты необходимо тщательно перемешать и прокипятить. Дать отстояться. Жидкость (без осадка) слить в бутылочку и при необходимости протирать ею зеркальные поверхности.

Зеркала и стекла в мебели можно мыть смесью равных частей воды и нашатыря (жидкость при этом не должна попадать на полированные деревянные части). Вымытые стекла досуха вытирают мягкой тканью. Пятна от мух удаляют тампоном, смоченным уксусом.

Надо следить, чтобы влага не проникла между зеркалом и рамой, иначе могут появиться ржавые пятна.

Раз в 2–3 месяца зеркало можно чистить полотняной тряпочкой, смоченной в спирте, холодном чае или просто в воде. Хорошо добавить в воду немного синьки, которая придаст зеркалу блеск.

Чистка мебели и уход за нею. Полировать мебель можно зубным порошком, разведенным в слабом растворе нашатырного спирта.

Матрацы пружинные, волосяные, набитые морской травой или искусственным волокном надо чистить только щеткой или пылесосом. Выбивалка разрушает обивочную ткань и набивку матраца.

При отсутствии пылесоса мягкую мебель можно почистить следующим образом: ее покрывают простыней, смоченной в растворе уксуса и воды (1–2 ст. ложки на 1 л воды). Затем выбивалкой выколачивают. Время от времени простыню прополаскивают в чистой воде и снова пропитывают раствором. После выбивания мебель чистят сухой щеткой.

Обивку мягкой мебели можно почистить жидкостями "Умка" и "Золушка".

Обитую плюшем мебель протирают вдоль ворса мягкой тряпкой, смоченной в теплой воде и отжатой. Жировые пятна выводят бензином. Мягкую мебель можно чистить и щеткой, обернутой двойным слоем марли, смоченной раствором воды с солью и отжатой.

Пятна от мух на полированной мебели удаляют уксусом, затем полируют сухой мягкой тряпочкой.

Пятна от плесени протирают керосином.

Полированную мебель протирают сначала сухой тряпочкой, а затем куском фланели, увлажненной жидкостью "Полироль", скипидаром или машинным маслом. Примерно через полчаса мебель натирают до блеска сухой мягкой тканью.

Обставляя квартиру новой мебелью, мы обычно не задумываемся над тем, как лучше сохранить ее. Нас больше заботит то, как бы покрасивее да поудобнее разместить предметы. С этим, безусловно, нельзя не считаться, но не менее важно и другое, например то, будет ли она стоять вблизи от батарей центрального отопления или по возможности удалена от них — горячий воздух ей не на пользу. Кроме того, надо защищать мебель и от прямых солнечных лучей — под их действием краска портится. Если же стол или шкаф придется поставить в солнечный уголок, не забывайте время от времени смазывать их такими средствами для ухода за мебелью, как "Искорка", "Лоск", "Освежитель мебели", которые образуют на полированной поверхности невидимую защитную пленку.

Многим не нравится закрывать клеенкой или скатертью полированный обеденный стол — обработанная древесина хороша сама по себе. Однако надо бережно относиться к такому столу — не ставить горячих предметов (чайник, утюг). Капля спирта или бензина может также повредить зеркальную поверхность полировки. Ей противопоказана влажная уборка, лучше воспользоваться сухой мягкой тряпочкой, а после уборки выстирать ее.

С помощью составов "Полироль-2" и "Полироль-3" удаляют пятна от жира, сладостей, чернил. К тому же после обработки мебели названными препаратами на нее меньше оседает пыль. Они помогут также освежить мебель из неполированного дерева, детскую и кухонную мебель, отделанную пластиком.

Лакированная мебель со временем теряет блеск и темнеет. Для обновления ее сначала снимают старую пленку лака мелкозернистой наждачной бумагой, осторожно направляя ее вдоль волокна дерева. Затем мебель заново покрывают лаком, лучше

всего спиртовым, например готовым составом бесцветного или цветного нитролака, а также "Полиролем". Из льняной материи делают небольшой узелок с ватой внутри, пропитанной лаком, и этим тампоном равномерно протирают поверхность мебели. Через 30–40 минут, когда лак хорошо высохнет, наносят второй.

В продаже имеются готовые средства по уходу за мебелью: освежитель мебели "Прима", препарат "Специальполитур", самоблестящая мебельная политура "Су-ба", средства для чистки обивки мягкой мебели "Ат-та", "Ворсинка", "Золушка"; мебельные политуры "Лучистый-1", "Комфорт".

В продаже имеются и такие составы: "Полироль-2" – эмульсия, очищающая жировые и водорастворимые загрязнения; "Полироль-3" – для освежения лакированной мебели; "Полироль-4" – позволяющая очищать, полировать и закрашивать царапины на полированной поверхности; "Дункель" – аналогичное "Полиролям" средство; "Искра", "Искра-72" – жидкости, освежающие и придающие блеск мебели; "Специаль" – средство для чистки и полировки мебели.

Освежают полированную и лакированную мебель, придают ей зеркальный блеск аэрозоль "Обновитель мебели ВЭВ", паста "Освежитель мебели". После обработки пастой бесследно исчезают с поверхности мебели царапины, появляется приятный блеск.

Очень удобны имеющиеся в продаже салфетки пылесвязывающие, с антистатической пропиткой: протертая ими мебель пылится гораздо меньше, чем после обычной уборки. А в салфетках "Ореол", "Уют" содержатся компоненты, которые полируют потускневшую поверхность мебели, придают ей блеск. Салфетка "Грум" собирает пыль и одновременно наносит на поверхность мебели антистатик.

Для предохранения мебели от мебельного жука применяются средства "Древотокс", "Прима-71", "Антисептик".

Мягкая мебель и ковры – главные сборщики пыли в квартире. Поэтому старайтесь как можно чаще выносить ковры на улицу, выбивать и хорошо просушивать. Громоздкую мебель надо вначале обработать пылесосом, а после этого для придания ей свежести хорошенько выбить через большой кусок влажной ткани.

Химические средства для ухода за полом. Для ухода за полом предназначены самоблестящие эмульсии, например "Туклар". Они предохраняют пол от загрязнения, царапин, придают ему ровный, устойчивый блеск, не уступающий лаку, и к тому же выдерживают влажную уборку.

Если вам нравятся натертые полы, воспользуйтесь мастиками "Спулга" и "Вици" – бледно-оранжевого цвета или бесцветными. "Вици" изготавливается на органических растворителях, не требует больших усилий для натирки, а "Спулга" отличается бактерицидным действием.

Маленькую дырочку на платье следует зашивать тонкой иглой с короткой ниткой. Толстая игла и длинная нить могут увеличить дырку.

Пришивая пуговицу на меховую одежду, не забудьте проложить между пуговицей и мехом папиросную бумагу. Когда пуговица будет пришита, бумагу оторвите.

Срезая с одежды пуговицу, надо подложить между пуговицей и тканью гребенку, чтобы не прорезать дырки.

Пришивая пуговицу к одежде, следует подкладывать с изнаночной стороны квадратик ткани и пришивать его вместе с пуговицей. Такая пуговица никогда не испортит материала. Можно также с изнаночной стороны ткани пришивать маленькую пуговицу.

Чтобы не пришивать каждый раз белый воротничок к школьной форме, достаточно пришить к его изнаночной стороне и к вороту формы три маленькие кнопки (две по краям и одну в середине).

Чтобы застежки на юбке не расходились, следует пришить с одной стороны крючок и петлю и с другой крючок и петлю.

Чтобы шелк при шитье не цеплялся за руки, нужно потереть пальцы мелкой наждачной бумагой или пемзой.

Толстый материал будет легче шить, если смазать иголку мылом.

Чтобы ткань из тонкого шелка на срезе не осыпалась, нужно резать ее острыми ножницами, края которых хорошенько нагреть.

Чтобы сделать петлю для пуговицы на материале, который осыпается, нужно нагреть нож, натереть его воском и проткнуть место, где должна быть петля: воск скрепит концы нити и облегчит обметку петли.

Чтобы наточить ножницы, надо взять в левую руку обыкновенную швейную иголку, а в правую – ножницы и "резать" иголку; достаточно сделать 15–20 таких движений, и ножницы станут острыми.

Если швейная машина застопорилась, проверьте, не забилась ли пыль под иглу, не загустело ли машинное масло. Тряпочкой, смоченной в бензине, надо хорошенько протереть доступные детали, затем смазать машинным маслом.

Если нужно подремонтировать или перешить трикотажную одежду, делать это следует на швейной машине. Под трикотаж надо подложить полоску хлопчатобумажной ткани или ленту и прострочить ее вместе с трикотажем.

Иглы, булавки, забытые в одежде, могут причинить серьезные неприятности. Поэтому держать их лучше всего в специальных подушечках.

Нитки на катушке всегда кажутся более темными, чем в мотках. Поэтому, чтобы правильно подобрать цвет ниток, нужно подбирать их чуть темнее ткани.

Чтобы шерстяная нитка легко прошла в ушко иглы, нужно намылить и заострить ее кончик.

Закончив шитье, нельзя откусывать нитку – это вредно для зубов.

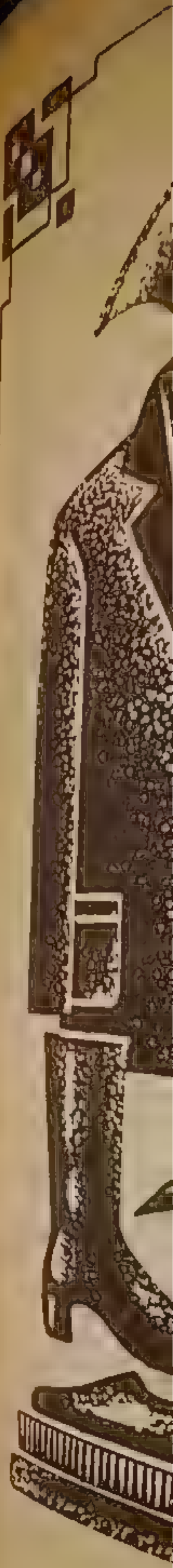
Чтобы определить, из какого волокна сделана та или иная ткань, нужно знать, что:

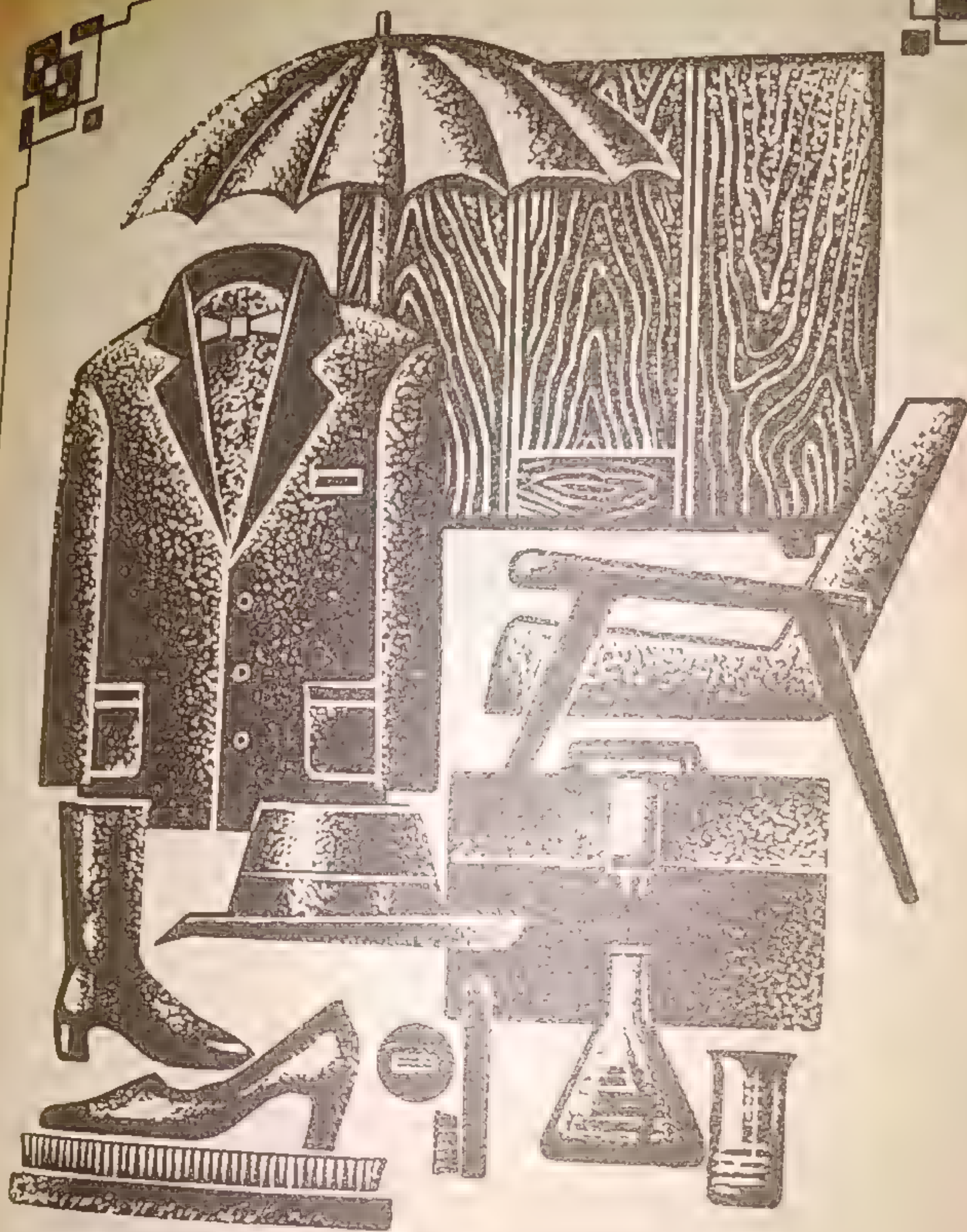
хлопчатобумажные и льняные нити быстро сгорают и дают запах горящей бумаги или ваты, зола после сгорания имеет белый цвет;

нити шерсти и натурального шелка сгорают медленно и выделяют запах паленого волоса, при сгорании на конце нити образуется темный спекшийся шарик;

волокно из ацетатного шелка горит медленно и плавится, образуя черный пузырчатый [illegible] шарик;

капрон и другие синтетические волокна при сгорании образуют твердые сплавившиеся шарики.





Домашняя химчистка

Костюмы, пальто, платья и другую верхнюю одежду обычно сдают для чистки в специальные пункты химчистки, но может случиться, что предприятия бытового обслуживания поблизости нет, а пятно — вот оно, свежее... Как же вывести его в домашних условиях? Кто-то посоветовал протереть его бензином, другой утверждает, что в данном случае помочь может только уксус, третий предлагает ацетон. Какой же из советов верный? Многие пособия по домоводству учат, как справиться с подобными маленькими происшествиями.

Однако, пользуясь советами, мы нередко забываем, что за последние годы состав тканей существенно изменился. Не удивительно, что старое, испытанное, казалось бы, средство вдруг оказывается несостоятельным: ткань расползается, а пятно упорно не поддается чистке. Многие, к примеру, предпочитают выводить пятна ацетоном, забывая о том, что он растворяет ацетатные, триацетатные, хлориновые, поливиниловые волокна. Так же коварно действие уксусной кислоты.

Вот почему на современной фабричной одежде обязательно пришивается маленькая марка, указывающая, как нужно чистить, стирать, гладить данный материал.

Существуют некоторые общие правила, которых следует придерживаться, чтобы быстро и аккуратно удалить пятно с одежды. Не откладывайте эту операцию: чем старее пятно, тем труднее его вывести.

Прежде всего надо точно установить происхождение пятна. Любой пятновыводящий препарат необходимо заранее опробовать на маленьком кусочке ткани или на внутренней складке одежды, чтобы убедиться в стойкости окраски ткани и самих волокон к действию веществ, входящих в состав пятновыводителя. Важно помнить, что большинство пятновыводителей нельзя использовать для чистки ацетатных тканей, а также тканей с пропиткой (типа "болонья"). В домашних условиях для выведения жирных пятен с ацетатных тканей можно применять только бензин или мыло.

Прежде чем выводить пятно, следует очистить изделие от грязи и пыли щеткой: это уменьшит возможность образования вокруг очищенного участка ткани ореола. Можно также смочить ткань вокруг пятна водой (в случае выведения масляных и жирных пятен).

Выводить пятна положено от краев к середине, иначе опять-таки может образоваться ореол, избавиться от которого еще труднее.

Пятна следует выводить при хорошем освещении, лучше всего днем.

Одежду, с которой нужно вывести пятна, кладут на чистый стол и подкладывают под него кусочек чистого полотна.

Употребляя для удаления пятен бензин, надо смочить им чистую тряпочку, легко отжать ее, чтобы жидкость не стекала

на ткань, и смочить не только пятно, но и чистую ткань вокруг него. Смоченное место надо равномерно протирать до тех пор, пока оно совершенно не просохнет, чтобы не образовались подтеки, вычистить которые иногда не удается. Тереть надо легко, вращательными движениями. Ткань, очищенную бензином, не следует гладить, пока она полностью не высохнет. Кстати, бензин надо брать очищенный (для зажигалок, он продается в хозяйственных магазинах): от неочищенного пятна не только не исчезнут, но даже увеличатся.

Помните: бензин огнеопасен, работу лучше проводить летом на открытом воздухе.

Жирные пятна. При выведении жирных и масляных пятен учтите несколько полезных советов: старые пятна от масляной краски и дегтя удалить легче, если загрязненный участок вымочить в скипидаре и после этого обработать соответствующим препаратом; свежие жирные и масляные пятна со светлых тканей можно удалить, сразу посыпав загрязненный участок порошком мела: мел оставляют на 2—4 часа, затем стряхивают. При необходимости операцию повторяют.

Свежие жирные пятна с любой ткани можно вывести, проглаживая ткань горячим утюгом (около 100 градусов) через несколько слоев промокательной бумаги, проложенной с обеих сторон ткани.

Если на воротнике верхней одежды появились засаленные места, протрите их ватным тампоном, смоченным раствором поваренной соли в 10-процентном нашатырном спирте (5 г соли на 25 г нашатырного спирта).

Можно посыпать пятно тальком, накрыть промокательной бумагой и прогладить не очень горячим утюгом. Тальк можно оставить до следующего дня.

Свежие жировые и масляно-смоляные пятна легко удаляются растворителями типа бензина. Однако при таком способе чистки вокруг пятна часто образуется ореол, который исчезает только после химчистки. Застарелые жировые пятна протирают белым мылом, разведенным в бензине (1 : 10), и через час смывают бензином. Свежие жировые пятна на шерстяных тканях хорошо выводить теплым мыльным раствором порошка "Новость" или другого подобного ему. Если не помогает, воспользуйтесь бензином либо нашатырным спиртом пополам с горячей водой.

Можно сделать и так: взять полстакана чистого спирта, добавить в него чайную ложку нашатырного спирта и 1/2 чайной ложки бензина. Затем этой смесью пропитать пятна и дать высохнуть ткани.

Жирные пятна на хлопчатобумажной ткани смачивают скипидаром и через промокательную бумагу проглаживают теплым утюгом. Жирные пятна на изделиях из джерси, а также пятна от молока, супа, мороженого, сладостей удаляют кашицей из стирального порошка типа "Новость". Ее втирают в пятно, а через 20 минут смывают теплой водой, подложив с изнанки сложенное

в несколько слоев чистое полотенце, чтобы на ткани не осталось подтеков. Можно добавить к густой кашице немного светлого бензина (качество чистки от этого улучшится), но предварительно следует убедиться, что бензин не повредит вещь. Однако надо знать, что составом с примесью бензина нельзя чистить вещи из джерси на поролоне.

Жирные пятна на коврах удаляют кашицей из бензина и синтетического стирального порошка. Кашицу тщательно втирают в пятно и оставляют на ночь, а утром смывают горячей водой. Если пятна давние, чистку повторяют.

Пятна от растительного масла, шпрот и других консервов в масле легко удаляются керосином. Пятно протирают смоченным в керосине тампоном, затем вещь выстирывают в теплой воде с мылом.

Распространен и такой способ. Пятно посыпают зубным порошком или толченым [illegible], поплотнее прижимают к ткани и оставляют на ночь. Затем аккуратно стряхивают мел и окончательно очищают его, [illegible] щеткой, — пятно исчезнет.

Пятна от рыбьего жира можно удалять водой с примесью уксуса.

Пятна от яиц надо вывести своевременно, так как входящие в состав яйца белковые вещества со временем превращаются в нерастворимые соединения и не поддаются выведению. Свежие пятна от яиц можно удалить водой с добавлением нашатырного спирта, старые — глицерином или смесью глицерина с нашатырным спиртом. Глицерин подогревают до 35–40 градусов, щеточкой протирают им пятно, оставляют на 15–20 минут, затем ткань стирают.

Пятна от яичного белка выводят с помощью средства "Минутка", отбеливателей "Белизна" и "Арагац"

Пятна от молока, мороженого. Пятна от молока и прочих продуктов, содержащих белки, необходимо немедленно смывать теплой, но не горячей водой. Иначе белок заварится, и справиться с пятном будет труднее.

Если пятно на светлой ткани довольно большое, вещь погружают в теплую воду с мылом, затем прополаскивают.

Если ткань цветная, лучше воспользоваться смесью из 2 столовых ложек глицерина, 2 столовых ложек воды и нескольких капель нашатырного спирта. Пятно смачивают смесью, помещают между двумя слоями белой хлопчатобумажной ткани и проглаживают.

Цветные шерстяные ткани пропитывают нагретым до 35 градусов глицерином в течение 10 минут, после чего смывают водой с мылом, прополаскивают в теплой и холодной воде.

Пятна от мороженого и молока можно вывести и таким способом: в пятно втирают бензиновое мыло, смачивают его водой, дают попениться и растирают. Затем смывают теплой водой от середины к краям.

Пятна от молока можно вывести с помощью препаратов "Домаль", "Минутка", а с льняных и хлопчатобумажных тканей – с помощью отбеливателей "Арагац" и "Белизна"

Пятна от шоколада, кофе, чая. Пятна от кофе, какао, чая удаляют на различных тканях аэрозоль "Домаль", отбеливатель "Лилия-2"

Для удаления пятен от кофе, какао применяют средство "Выводитель пятен органического происхождения" – жидкость в стеклянном флаконе: с хлопчатобумажных и льняных тканей пятна от чая, кофе можно удалить с помощью отбеливателей "Пермский", "Звезда", а отбеливатель "Уральский" поможет удалить пятна на этих же тканях от кофе, какао, чая.

Из домашних средств можно порекомендовать следующие. Свежее пятно от шоколада достаточно протереть раствором нашатырного спирта или смыть сильно подсоленной водой. Застарелые пятна на белых вещах можно вывести перекисью водорода, пропитав ею ткань и подержав 10–15 минут. После этого вещь прополаскивают в холодной воде.

Пятна от кофе или крепкого чая удаляют щеткой, смоченной в теплой воде. Затем всю вещь стирают в теплом мыльном растворе (1/2 чайной ложки кальцинированной соды или 1 чайная ложка нашатырного спирта на 1 л воды), а затем дважды прополаскивают в теплой и один раз в холодной, слегка подкисленной уксусом воде).

Пятна от кофе или чая протирают мокрой щеткой и отжимают в полотенце.

На светлых тканях такие пятна выводят подогретым глицерином. Им смазывают запачканное место, а через 15–20 минут промывают теплой водой и высушивают полотенцем. Свежие пятна можно выводить также смесью нашатырного спирта с глицерином (1 : 4), старые же на светлой ткани можно снять раствором щавелевой кислоты (1/2 чайной ложки на стакан воды) или раствором гипосульфита (1 чайная ложка на полстакана воды). После того как вещь вычищена одним из этих средств, ее следует выстирать в мыльной воде, добавив на 1 л воды две чайные ложки нашатырного спирта, и хорошенько прополоскать в теплой воде.

Пятна от масляной краски. Протирают ваткой, смоченной скипидаром или керосином, затем, если окраска ткани от этого не изменяется, – нашатырным спиртом, пока пятно не исчезнет. Пятно от масляной краски можно вывести также бензиновым мылом, смешав его со скипидаром в соотношении 1 : 1. Смесь втирают в пятно. После растворения пятна краску осторожно счищают, затем протирают влажным ватным тампоном.

Старое пятно лучше смочить скипидаром, а когда краска размягчится, счистить ее крепким раствором питьевой соды и тщательно промыть теплой водой.

Пятна от крови. Отмывают сначала холодной водой, а затем теплым мыльным раствором. Перед стиркой белье с пятнами замачивают на несколько часов.

Можно сделать и так: 3 чайные ложки пищевой соды смешать с одной чайной ложкой нашатырного спирта и этим составом протереть пятно, после чего смочить его перекисью водорода и замыть теплой водой.

Пятна от крови можно вывести с помощью препарата "Домаль", а с хлопчатобумажных и льняных тканей – отбеливателями "Белизна", "Арагац", "Лилия-3".

Застарелые пятна сначала протирают раствором нашатырного спирта (1 чайная ложка на стакан воды), а затем раствором буры (1 чайная ложка на стакан воды), после чего белье стирают в теплой воде. С тонких шелковых изделий пятна удаляют картофельным крахмалом, замешанным в тесто на холодной воде. Полученным составом покрывают поверхность пятна и дают ему высохнуть. Потом крахмал стряхивают, а вещь простирывают.

Пятна от пота. Снимают раствором гипосульфита (неполная чайная ложка на стакан воды). Очищенное место промывают теплой кипяченой водой.

С шелковой подкладки такие пятна выводят смесью нашатырного спирта и денатурата в равных частях.

Пятна от пота на шерстяных изделиях удаляют тряпочкой, смоченной в крепком растворе соли. Если пятна будут все же заметны, нужно протереть их спиртом.

Воротники и обшлага очищают бензиновым мылом, смешанным с равным количеством нашатырного спирта. Состав втирают в сильно загрязненные места, замывают теплой водой и прополаскивают в теплой воде с уксусом.

Пятна от пота отходят, если при стирке добавить в воду немного нашатырного спирта (1 чайная ложка на 1 л воды).

Пятна от чернил. Их выводят порошком "ХПВ", аэрозолью "Домаль", универсальным препаратом "Пятновыводитель чернильных пятен", которым можно вывести пятна от чернил любого цвета, вида и с любой ткани. В продаже имеется также "Салфетка для удаления пятен от шариковых ручек".

Для удаления пятен с белых тканей применяют смесь перекиси водорода и нашатырного спирта (1 чайная ложка на стакан теплой воды). Смоченную в растворе ватку прикладывают к пятну, после чего ткань моют теплой водой.

Застарелые чернильные пятна на цветных тканях надо залить смесью скипидара и нашатыря (1 : 1), а после исчезновения пятен все изделие выстирать и прополоскать.

Шелковые ткани, запачканные чернилами (черными или красными), чистят так: на пятна накладывают кашицу из горчицы и оставляют на сутки, затем кашицу соскабливают и полощут одежду в холодной воде. Свежие пятна красных чернил можно вывести раствором нашатырного спирта, затем прополоскать в чистой холодной воде.

С кожи чернильное пятно лучше всего сводить теплым глицерином или смесью глицерина с денатуратом, которые втирают в пятно. Обесцвеченное место подкрашивают.

Чернильные пятна на кожаных предметах можно почистить солью. Для этого нужно покрыть пятно толстым слоем влажной соли и оставить так на два дня. Затем соль стряхнуть, прогереть губкой или тряпочкой, смоченной скипидаром, и начистить до блеска.

При выведении чернильных пятен рекомендуется использовать защитный круг из парафина, чтобы пятно не растекалось. Делают это так: расплавляют парафин и вазелин в равных частях, затем на спичку наматывают ватку и, окунув ее в горячий сплав, обводят защитный парафиновый круг так, чтобы сплав пропитал ткань насквозь. Когда сплав остынет, приступают к удалению пятна, после чего материю присыпают питьевой содой и прополаскивают в воде. Затем защитный парафиновый круг проглаживают горячим утюгом через промокательную бумагу, которую несколько раз меняют до полного удаления парафина.

Удаляя чернильное пятно, под него насыпают картофельную муку, которая впитывает в себя избыток жидкости и не дает пятну растечься.

Если чернильное пятно на шерстяной ткани уже высохло, его нужно смочить керосином, через некоторое время прополоскать в чистом керосине и простирать в чистой воде, затем вывесить вещь на ветер, чтобы выветрился запах керосина.

Чернильные пятна на шелковых и шерстяных тканях можно протереть ваткой, смоченной очищенным скипидаром, сменяя ее несколько раз по мере загрязнения, затем промыть теплой водой.

Для цветных изделий пригодна смесь из глицерина и денатурированного спирта (2 части глицерина на 5 частей спирта).

С любых тканей можно вывести чернильное пятно сразу же, если насыпать на него соли и полить лимонным соком, подождать, пока исчезнет пятно, и прополоскать ткань несколько раз.

Пятна от горячего утюга. Пятно смачивают соком репчатого лука и оставляют на несколько часов, после чего вещь выстирывают, и пятно исчезает.

Если же пятно большое, на него надо положить кашицу из тертого репчатого лука и оставить на некоторое время, затем хорошо прополоскать в холодной воде. Можно также смочить пятно борной кислотой, а после этого простирать ткань в воде комнатной температуры.

С белых тканей подпалины хорошо удалять смесью из полстакана воды, 1 чайной ложки перекиси водорода и нескольких капель нашатырного спирта.

Подпалины от утюга можно смочить водой и посыпать бурой. Высохшую одежду встряхнуть. Если пятна не исчезли, нужно намочить их перекисью водорода и выгладить.

Пятна от марганцовокислого калия. Такие пятна бесследно исчезают, если загрязненное место намочить в сыворотке или простокваше. С белой ткани такое пятно можно удалить раствором щавелевой кислоты (1 чайная ложка на 1/2 стакана воды) или

...ным раствором гипосульфита. После чистки издели... в горячей, затем в теплой воде.

Пятна от смолы. Пятна от смолы выводят с помощью препа...тов "Вици", "Моментальный", "Сопал", "Минутка".

С темных шерстяных материй пятно от смолы легко удалить плотной тряпкой, смоченной в очищенном скипидаре, а с белых – мыльным спиртом.

С хлопчатобумажных тканей пятна от смолы хорошо выводить скипидаром или бензином, а затем промывать их мыльной водой. Если пятно большое и застарелое, следует сначала смочить его несколько раз скипидаром, а когда смола растворится, протереть спиртом и после этого промыть водой.

И еще один способ. Пятна от смолы соскабливают и заливают смесью спирта и скипидара (1 : 1). Ткань проглаживают через промокательную бумагу и насухо вытирают.

Пятна от мастики для пола и обувных кремов. Простирывают в мыльном растворе с нашатырным спиртом. Если после этого они не исчезнут, можно применить раствор гипосульфита (1 чайная ложка на 1/2 стакана воды). Затем вещь промыть в теплой мыльной воде.

Пятно от мастики для пола поможет вывести паста "Минутка".

Пятна от хны. Смачивают раствором нашатырного спирта, перекиси водорода и воды в соотношении 1 : 5 : 5 и через 15–20 минут смывают теплой водой.

Пятна от йода. Засыпают питьевой содой, поливают сверху уксусом и оставляют на ночь, а утром прополаскивают вещь в воде. Пятно от йода можно также смочить водой и натирать обыкновенным крахмалом, пока оно не исчезнет, после чего промыть в воде с мылом.

Застарелые пятна от йода на светлой ткани можно вывести, положив ткань в жидкую кашицу из крахмала на 10–12 часов, а затем прополоскать в теплой воде с мылом.

Пятна от ржавчины. Их можно вывести с помощью уксусной или щавелевой кислоты (1 чайная ложка на стакан воды). Нагреть раствор почти до кипения, на короткое время опустить в него ткань с пятном и тщательно промыть, добавив в воду щепотку питьевой соды или нашатырного спирта. Если с одного раза ржавчина не исчезнет, ткань с пятном опустить в раствор несколько раз.

С белых тканей ржавые пятна можно вывести еще таким способом: ткань с пятном опускают в 2-процентный раствор соляной кислоты и держат, пока не сойдут пятна, затем ткань хорошо прополаскивают, добавляя на каждый литр воды по три столовые ложки нашатырного спирта.

С цветных тканей их выводят смесью глицерина, мыла и воды (1 : 1 : 1). Ею надо натереть пятно, а через сутки вещь надо выстирать и прополоскать.

Пятна от воска и стеарина. Нужно соскоблить, затем положить на пятно мокрую тряпочку, покрыть несколькими слоями про-

мокательной бумаги и прогладить горячим утюгом. Следует менять бумагу, пока не исчезнет пятно. Пятна на плюше и бархате можно вывести спиртом или скипидаром. Пользоваться утюгом нельзя.

Пятна от косметики. Пятна от духов, одеколона выводят препаратом "Минутка", "Выводителем пятен органического происхождения" (с любых тканей, кроме ацетатных).

Пятно от косметического крема можно вывести с помощью пасты "Минутка", аэрозоли "Аэропятновыводитель"; с любых тканей, кроме ацетатных, – жидкостью "Выводитель пятен органического происхождения". Им же можно вывести и пятно от губной помады.

Пятна от губной помады снимают бурой, которой засыпают пятно. Затем ткань прополаскивают сначала в мыльной, затем в чистой воде. Можно смазать пятно вазелином, а затем выстирать мыльной водой. Пятна на красящих тканях выводят смесью эфира и скипидара (1 : 1). На изделиях из джерси пятно сначала обрабатывают густой кашицей из бензина и талька, затем протирают горячим глицерином.

Химическую помаду выводят так же, как и чернильные пятна.

Пятна от косметических кремов удаляют также спиртом или бензином, пятна от краски для волос – перекисью водорода, смешанной с равным количеством нашатырного спирта.

Пятна от одеколона и духов исчезнут, если их сразу же протереть спиртом. Застарелые пятна с белых тканей можно удалить смесью нашатырного спирта и перекиси водорода (1 : 1).

Пятно от духов на шерсти сначала смачивают чистым глицерином или винным спиртом, а затем протирают ацетоном или серным эфиром. Пятно на светлых тканях можно вывести таким образом: сначала смочить нашатырным спиртом, затем – раствором гидросульфита (4 г на стакан воды), а через 2–3 минуты – раствором щавелевой кислоты (5 г на стакан воды).

Пятна от керосина. Со светлой ткани можно вывести раствором нашатырного спирта и воды (1 : 8). С шерстяных тканей пятна от керосина удаляют бензином, с хлопчатобумажных – смывают теплой водой с мылом, прополаскивают, а затем проглаживают теплым утюгом.

Пятна от зелени. С любых тканей, кроме ацетатных, их можно вывести "Выводителем пятен органического происхождения", с льняных и хлопчатобумажных – отбеливателем "Белизна" и "Арагац".

С белой ткани застарелые пятна выводят перекисью водорода, затем вещь стирают и полощут в теплой воде.

Пятна на цветных и крашеных тканях снимают нашатырным спиртом, предварительно проверив, не изменится ли от него окраска.

Пятна от зелени можно удалить водкой, а еще лучше – денатуратом. Кроме того, травяные пятна снимают раствором поваренной соли (1 чайная ложка на 1/2 стакана теплой воды). После удаления пятна ткань необходимо сполоснуть в теплой воде. С

белых тканей травяные пятна удаляют 3-процентным раствором перекиси водорода, к которой добавляют несколько капель нашатырного спирта.

Свежее травяное пятно на одежде можно промыть теплым мыльным раствором, в который добавлен нашатырный спирт (1 чайная ложка на стакан мыльного раствора).

Пятна от мух. Удаляют разбавленным в воде нашатырным спиртом (1 : 10). Застарелые пятна выдерживают в течение 3–5 часов в мыльном растворе с небольшим количеством бензина (смесь перед употреблением необходимо взбалтывать). Затем пятна чистят щеткой, смоченной в мыльном растворе.

Пятна от плесени. На хлопчатобумажных тканях выводят следующим образом: пятно покрывают слоем мелко истолченного сухого мела, сверху кладут промокательную бумагу и проводят по ней несколько раз горячим утюгом.

На шелковой или шерстяной ткани такие пятна сначала чистят скипидаром, затем покрывают тонким слоем сухой белой глины, сверху кладут промокательную бумагу и проглаживают теплым утюгом.

Трудно удалять застарелые пятна. Их следует промыть в теплой мыльной воде и тщательно протереть гипосульфитом (1 чайная ложка на стакан воды).

Пятна от лака. Удаляют смесью денатурата и ацетона, взятых в соотношении 1 : 1, или винным спиртом. Пятна от масляного лака удаляют так же, как и пятна от масляных красок.

На некоторых тканях остаются пятна после дождя. Их можно удалить, пропаривая ткань горячим утюгом через мокрую тряпочку. Для удаления пятен можно пользоваться раствором порошка "Новость" (1 чайная ложка на 1 л теплой воды). Загрязненное место протирают тампоном, затем освежают смягченной водой (дождевой или дистиллированной).

Пятна от красного вина и ягод. Свежие пятна снимают кашицей из столовой соли и воды, через полчаса промывают мыльной водой, а затем изделие прополаскивают в теплой воде.

Кроме того, пятна от красного вина можно снять раствором марганцовокислого калия, смочив им запачканное место, а погодя несколько минут протереть раствором перекиси водорода (1 чайная ложка на стакан теплой воды). Бурое пятно после марганцовки можно обесцветить раствором кислой фиксажной соли, применяемой в качестве закрепителя в фотоделе (1 чайная ложка фиксажной соли на стакан теплой воды). После удаления пятна материю сполоснуть теплой водой. Вместо перекиси водорода можно применить гидроперит (1 таблетку растворить в стакане теплой воды). Способ применения тот же.

Пятна от белого вина, пива, шампанского, ликеров. Пятна от белого вина, ликеров, шампанского удаляют теми же пятновыводителями, что и для красного вина.

С белых и прочно окрашенных тканей их удаляют раствором высококачественного мыла, питьевой соды и воды (5 г мыла

1/2 чайной ложки соды на стакан воды). Этим раствором смочить пятно, а через сутки смыть его теплой водой и тщательно выполоскать.

Можно оттереть такое пятно кусочком льда. Если нет льда, воспользуйтесь очень холодной водой.

Застарелые пятна от белого вина рекомендуется выводить смесью белого мыла (10 весовых частей), скипидара (2 весовые части), 10-процентного нашатырного спирта (1 весовая часть). Смесью протереть пятно, промыть его сначала в теплой воде с мылом, затем выполоскать в холодной воде.

Пятна от пива на любых тканях обычно отстирываются водой с мылом, можно воспользоваться препаратами "Минутка", "Ирень". Застарелые пятна чистят смесью глицерина, винного и нашатырного спирта, взятых в равных частях. Три части этой смеси добавляют к восьми частям воды и протирают пятно.

* * *

Многие хозяйки, наверное, не раз убеждались в том, как полезно самой уметь в домашних условиях при необходимости почистить вещь, вернуть ей первоначальный опрятный вид. Об элементарных навыках в этом деле говорилось в начале раздела. Добавим, чтобы малейшая неприятность не застала вас врасплох, под рукой всегда должен быть набор необходимых химических веществ: эфир, бензин, нашатырный спирт, глицерин, скипидар, денатурат, лимонная кислота, винный уксус, уксусная эссенция, наполовину разбавленная водой, порошки для стирки шерсти, шелка, синтетики.

Следует позаботиться о том, чтобы все эти химические вещества хранились плотно укупоренными в недоступном для детей месте.

Возможно, не все знают, что хорошим помощником в быту является поваренная соль. Например, платье из темного шелка или тафты долго сохранят свой блеск, если после стирки их полоскать в теплой воде с солью (1 стакан соли на 8–10 л воды). Изделия из набивного шелка не утратят первоначальной яркости красок, если их полоскать в холодной воде с добавлением соли (1 стакан соли на 1 л воды).

Добрую услугу может оказать также кофейная гуща. С ее помощью можно придать блеск изделиям из темной кожи. Для этого несколько ложек слегка влажной гущи нужно завернуть в шерстяную или фланелевую тряпочку и энергичными движениями натереть туфли, портфель, сумку, перчатки и т. д.

С помощью жидкости "Агидель" можно удалить жирные пятна с любых тканей, в том числе и застарелые.

Жидкий препарат "Сопал" облегчает выведение пятен от растительных и животных жиров, смол с хлопчатобумажных, льняных, шелковых, вискозных, капроновых и лавсановых тканей.

Пастообразный препарат "Минутка" удаляет пятна от пищевых и машинного масел, смол, духов, гудрона, мастики для пола.

Аэрозоль "Аэропятновыводитель" предназначен для выведения небольших пятен от дегтя, масла, соусов, смазок, жиров, крема с текстильных и трикотажных тканей.

Быстро удаляют свежие пятна с одежды аэрозоли "Момент" и "Оригинал", а также жидкость "Средство для выведения жирных пятен".

Жирные и масляные пятна органического происхождения со всех тканей можно вывести пастой "Ирень".





И стирать надо уметь

ЧТОБЫ ПОСЛЕ СТИРКИ ТКАНЬ БЫЛА КАК НОВАЯ...

Стирка белья, как и всякий другой домашний труд, если его не организовать рационально, — дело не простое и отнюдь не легкое, тем более, что стирку к легким видам домашних работ не отнесешь.

Готовясь к стирке, надо вначале рассортировать белье. Сильно загрязненные вещи (кухонные полотенца, тряпки, спецодежду) следует стирать отдельно. Мелкие и крупные вещи – порознь, так они лучше отстирываются. Светлое белье нельзя смешивать с вещами из темных и линяющих тканей. Сортируя вещи, не забудьте вынуть из карманов посторонние предметы – носовые платки, губную помаду, булавки, карандаши и т. д. Ценные пуговицы, пряжки, линяющую отделку лучше отпороть.

Прежде чем приступить к стирке, надо проверить, дает ли усадку ткань. Для этого берут небольшой лоскут (если изделие куплено готовым, вырезают кусочек с боковых швов). По величине его вырезают кусок картона. Лоскут держат в теплой воде около получаса. Высушив, его кладут на картон, чтобы увидеть, дала ли ткань усадку. Если она "садится", то перед стиркой надо распороть подшивку, а также некоторые складки одежды, плиссе.

Чтобы проверить прочность окраски цветных тканей, нагревают крепкий раствор мыла и в него на 10 минут помещают лоскут ткани и слегка трут его, споласкивают в холодной воде и оставляют в ней на 20 минут. Отжимают воду и высушивают лоскут на солнце или утюгом. Если вода не окрасилась и окраска ткани не изменилась, изделие можно стирать, не боясь его испортить.

Прочность окраски можно испытать также, намочив ткань в концентрированном растворе нашатырного спирта, и если после полоскания и сушки цвет лоскута не изменился, значит при стирке она не меняет окраски.

Почти все анилиновые красители более или менее изменяются от солнца, поэтому цветную одежду не рекомендуется сушить на ярком солнце.

Чтобы изделия из цветной или хлопчатобумажной ткани повышенной плотности и непрочной окраски при стирке не пускали краску, их предварительно смачивают в керосине и оставляют в нем на полчаса, после чего быстро простирывают в холодной мыльной воде и несколько раз прополаскивают в чистой холодной воде, в последнюю воду наливают немного уксуса. Отжимают и для сушки заворачивают в полотенце так, чтобы мокрая ткань находилась между двумя сухими слоями полотенца. Через час изделие вывешивают на плечиках на сквозняке и обязательно в тени, затем влажным гладят через сухую хлопчатобумажную ткань.

Предупредить изменение окраски хлопчатобумажных тканей можно, предварительно намочив их в соленой воде. После этого выполоскать в холодной воде, стирать и сушить по описанному способу.

Есть еще одно средство сохранения окраски хлопчатобумажных тканей – намочить ткань в холодной воде с примесью скипидара на 10 минут (1 столовая ложка скипидара на 2 л воды) и выстирать в прохладной воде с мыльной пеной. При полоскании налить немного уксуса.

Некоторые тона, однако, неустойчивы и при предварительно принятых мерах, поэтому надо испытать ткань сперва на лоскуте. При непрочности окраски применяют другой способ стирки – без мыла или сухую чистку.

Свежесть большинства цветов, в особенности красного, можно восстановить, прибавив в воду для полоскания немного уксуса. Уксус нейтрализует примесь соды в мыле и сохраняет гибкость всех видов тканей.

Чтобы восстановить цвет ткани, утраченный под действием какой-либо кислоты, пятно поливают небольшим количеством нашатырного спирта для нейтрализации кислоты, затем смачивают хлороформом, и таким образом первоначальный цвет будет восстановлен.

Выгоревший зеленый или черный узор освежают полосканием ткани в растворе квасцов.

Коричневую одежду, посеревшую от времени, обновляют, вычистив ее щеткой, смоченной отваром табака (30 г табака варят в 3 л воды).

Если хлопчатобумажные ткани (ситец, сатин) сине-голубых тонов, а также темный шелк после стирки прополоскать в очень теплой, почти горячей соленой воде (3 столовые ложки соли на 5 л воды), это освежит краски и придаст ткани свежий вид.

Чтобы махровые полотенца и халаты были пушистыми после стирки, их надо подержать в подсоленной воде и не гладить.

Стирка изделий из искусственной шерсти. Перед стиркой необходимо отпороть все пуговицы, пряжки, а также всевозможные отделки.

Отобранные для стирки изделия необходимо погрузить на 5 минут в тепловатую кипяченую воду, после чего сразу же положить в чуть теплый мыльный раствор. Слегка отжать и только сильно загрязненные места потереть.

Выстиранное в тепловатой воде изделие прополоскать несколько раз в чистой воде, не меняя ее температуры. Если изделие не выполоскать от мыла, на нем после сушки появятся следы серых пятен.

Чтобы сохранить свежесть расцветки ткани, в последнюю воду для полоскания добавляют немного уксуса. Изделие слегка отжимают, не выкручивая, кладут на стол, покрытый старой, сложенной в несколько слоев простыней.

Внутрь изделия, в карманы и рукава положить сухие полотенца, придать ему форму, которую оно имело перед погружением в воду.

Стирка шерстяных изделий. Изделие погружают в тепловатую воду с небольшой примесью нашатырного спирта на 10–15 минут

и слегка отжав, погружают его в мыльную воду той же температуры, в которую добавлен нашатырный спирт из расчета 1 столовая ложка на 2 л воды. В этой воде его простирывают несколько раз и, наконец, отжимают воду, не выкручивая изделия. Полощут в тепловатой воде, чтобы не допустить усадки.

Шерстяные ткани светлых тонов прочной окраски можно также стирать в мыльной воде с примесью нашатырного спирта. Моют тотчас после погружения в воду, не оставляя мокнуть в растворе нашатырного спирта. Хорошо выполосканное изделие на несколько минут погружают в воду с добавлением спиртового уксуса.

Платье из черной шерстяной ткани после стирки рекомендуется прополоскать в воде с уксусом (2–3 столовые ложки на ведро воды), чтобы освежить [illegible]. Можно натереть на мелкой терке картофель с кожицей [illegible] теплой воды и простирать в нем шерстяную вещь без мыла, [illegible] полоскать, добавив уксус.

Отбеливание шерсти. Чем отбелить пожелтевшую шерсть? Средств довольно много. [illegible]яную или полушерстяную пряжу, а также связанные из нее [illegible] отбеливают в растворе, приготовленном из 5 г 3-процентной [illegible] водорода, 1 г нашатырного спирта и 1 л воды. Сначала надо выстирать пряжу в теплой (не выше 40 градусов) мыльной пене из порошка "Новость" или других порошков, предназначенных для шерсти, и хорошенько прополоскать, добавляя в воду питьевую соду или нашатырный спирт (20 г на ведро воды), затем на 30–40 минут опустить в отбеливающий раствор, после чего промыть в чистой воде. В последнюю воду добавить уксус (3 столовые ложки на ведро воды).

Стирка льняных изделий. Хорошо намыленное изделие из белого льна погружают на полчаса-час в теплую воду. Затем стирают в теплой воде, в которой растворено немного буры. Прополаскивают в обильном количестве воды и высушивают на солнце — ткань сохранит белизну.

Заношенные изделия из льна отбеливают скипидаром. В горячую воду натирают на терке кусочки мыла, добавляют небольшую чашку скипидара и, когда вода немного остынет и мыло растворится, хорошо размешивают воду до получения большого количества пены, в которую и погружают изделия часа на два. Далее стирают, как обычно.

Изделия из цветного льна стирают в тепловатом мыльном растворе, не оставляя их долго в воде. Если рисунок на ткани яркой расцветки, то при полоскании в воду вливают немного уксуса. Сушат и гладят, как и другие цветные изделия.

Стирка изделий из натурального шелка. Чтобы сохранить блеск белого естественного шелка и предупредить появление желтизны при стирке, его опускают в обезжиренное свежее молоко и выполаскивают в теплой воде.

В теплой мыльной воде растворяют немного нашатыря и погружают в этот раствор ткань на 10 минут, после чего слегка отжимают и осторожно трут загрязненные места. Два-три раза

прополаскивают в теплой чистой воде. Отжимают, не выкручивая, и закатывают в сухое полотенце. Слегка влажным изделие вешают на плечики и сушат в тени на ветру.

Однотонный натуральный шелк светлого цвета стирают в тепловатой мыльной воде с добавлением буры. Выполаскивают ткань в воде той же температуры. Если она розового цвета, прибавляют для освежения немного уксуса. Голубой шелк освежают слегка подсиненной водой, желтый – отваром сухих или свежих корок апельсина.

Стирка изделий из искусственного шелка. Изделия из искусственного шелка белого и светлых тонов стирают в мыльной тепловатой воде. В жесткую воду добавляют буру. Стирать следует быстро, не тереть и не выкручивать, а только отжимать изделие. Гладится искусственный шелк легко в почти сухом виде не очень горячим утюгом.

Изделия из натурального и искусственного шелка с набивным рисунком рекомендуется стирать таким способом. Очищенный сырой картофель режут на мелкие ломтики, заливают кипятком (1 кг картофеля на 2–2,5 л воды) и настаивают 2–3 часа, пока вода не станет тепловатой. Затем ее процеживают через густое сито или холст и добавляют немного чистого спирта.

Изделие погружают в подготовленный настой и, слегка растирая загрязненные места, быстро простирывают. Полощут несколько раз в прохладной, но не холодной воде.

Одежда из темного шелка и тафты дольше сохраняет блеск, если после стирки ее прополоскать в холодной воде с солью (125 г соли на 5 л воды).

Стирка линяющих изделий. Для стирки вещей из линяющих тканей нельзя применять соду. Лучше всего их стирать универсальным стиральным порошком. 2 столовые ложки порошка растворяют в 4 л теплой воды с добавлением 3 столовых ложек уксуса. Каждую вещь надо стирать отдельно, слегка отжимать, не выкручивая. Полоскать в теплой воде, затем отжать и закатать в чистую простыню. Если линяющая вещь сильно загрязнена, ее перед стиркой следует замочить в растворе поваренной соли (1 стакан на ведро теплой воды). Сушить на воздухе, в тени.

Стирка тюлевых гардин, кружев. Предварительно гардины замачивают в теплой мыльной воде, но без соды, добавив столовую ложку стирального порошка на ведро теплой воды. Стирают в теплом мыльном растворе или в растворе стирального порошка. Нельзя тереть тюль руками. После тщательного полоскания его слегка подкрахмаливают, добавив для цвета небольшое количество синьки для белых занавесей или процеженный кофейный отвар для занавесей кремового цвета. Для придания блеска рекомендуется добавить в крахмал порошок талька (1 чайная ложка на 1 л крахмального раствора). После стирки закатать тюль в чистую простыню.

Чтобы пожелтевшие занавеси хорошо отстирались, рекомендуется перед стиркой подержать их в соленой воде.

Пожелтевший от времени тюль можно отбелить порошком "Персоль" (2 порошка на ведро горячей воды).

При стирке тюлевых занавесок, покрывал, накидок кремового цвета вместо синьки употребляют настой чая или кофе, предварительно его процедив.

Шторы и занавески из нейлона перед стиркой замачивают в воде без стирального порошка. В течение суток несколько раз меняют воду, пока она не станет чистой. Только после этого шторы простирывают в теплой мыльной воде и прополаскивают 3–4 раза. Гладят в чуть влажном виде.

Кружева можно освежить, подержав несколько часов в смеси воды и уксуса, а затем прополоскать.

Перед тем как [illegible] кружевные изделия, их пришивают крупными стежками [illegible] белой ткани. Так они сохраняют форму и легко [illegible].

Стирка вышивки. [illegible] стиркой надо проверить, не линяют ли нитки. [illegible] рекомендуется смочить водой часть вышивки и потереть [illegible] белой ткани. Если она закрасится, то стирать [illegible] с солью (1 столовая ложка на 1 л воды). Повторная [illegible] производится с порошком "Новость" или другим [illegible] порошком. На 1 л воды достаточно 1/2 столовой ложки порошка [illegible] 1/2 ложки уксуса. Выстиранную вещь не надо выкручивать, [illegible] слегка отжав ее, закатать в чистую ткань. Досушить можно на воздухе, но в тени.

Стирка изделий из синтетических волокон. Одежду или белье, содержащие капроновые или лавсановые волокна, стирают ежедневно или по крайней мере через сутки, а хлорин и акрил – раз в пять дней.

Не следует сильно занашивать синтетические вещи, так как их нельзя погружать в горячую воду, сильно тереть и выкручивать. По этим же причинам не надо оставлять несвежее белье на длительное время. Грязь проникает в глубь волокон и отстирать ее будет трудно. Нельзя сильно сминать синтетические ткани. Замины могут не расправиться даже под утюгом.

Стирать синтетические ткани лучше всего специальными порошками. При отсутствии их можно пользоваться высококачественным мылом, например "Детским". Моющей жидкости надо приготовить много. На каждый литр добавить по чайной ложке питьевой соды. Капрон, хлорин и акрил стирают при температуре 40–50 градусов, лавсан – 60 градусов. В более горячей воде синтетические изделия желтеют.

При ручной стирке желательно соблюдать следующую последовательность: замочить вещи в моющем растворе на 30 минут, время от времени поворачивая их. Затем простирать, слегка отжимая вещи. Загрязненные места можно осторожно потереть неокрашенной губкой, смоченной в растворе. При стирке в машине белье следует рассортировать по виду и цвету. Замочить на 15–20 минут, в машине прокрутить в течение 2 минут. Тщательно выполоскать белье, не выжимая и не выкручивая.

Сушить изделия из капрона, нейлона, лавсана и смешанных волокон следует в затененном месте (на солнце они желтеют), аккуратно расправив и повесив на плечики каждую вещь. Воротнички при этом следует поднять вверх, так как в их уголках могут собраться волоконца и волоски, которые со временем станут заметными.

Изделия из акрила и хлорина сушат в расправленном виде на чистой гладкой поверхности. Гладить их не следует. Вещи, содержащие капрон, гладят утюгом, нагретым до 100 градусов, лавсан выдерживает температуру до 140 градусов. При более высокой температуре синтетические волокна плавятся.

Нейлоновые и капроновые чулки после стирки рекомендуется полоскать в воде, в которую добавляется немного квасцов (1 чайная ложка на 1 л воды), тогда они будут дольше носиться. Чтобы удалить темные пятна и следы, оставленные на чулках ремешками от туфель или стелек, надо намылить их, а через полчаса выстирать.

Стирка сильно загрязненной спецодежды. Сильно загрязненную спецодежду надо стирать так: 1/4 куска хозяйственного мыла растворить в 1 л кипятка, а когда раствор остынет, добавить 0,5 л керосина и столовую ложку стиральной соды. Этой смесью натереть спецодежду, свернуть и оставить до утра. Затем выстирать в горячей мыльной воде и прополоскать в теплой. Можно воспользоваться и специальным средством "Тисне".

Стирка пуховых платков. Пуховый платок рекомендуется стирать в большом тазу или ванне, в мягкой воде (лучше всего снеговой или дождевой), нагретой до 30–40 градусов. Растворить в ней нейтральный порошок типа "Новость" или мыло "Детское", чтобы получилась пышная мыльная пена. Опустить в нее платок и выстирать, осторожно сжимая, прополоскать и, расправив, завернуть в простыню. Сушат платок на раме, точно соответствующей его размерам, или наколов на простыню.

Цветное белье не полиняет, если его на несколько минут замочить в соленой воде.

Чтобы вывешенное зимой на просушку белье не замерзало, надо в воду для полоскания насыпать немного соли.

Крахмаление белья. Чтобы приготовить клейстер, крахмал разводят в небольшом количестве воды. Полученную массу постепенно вливают в кипящую воду и тщательно размешивают, не допуская сгустков. Клейстер должен быть прозрачным и клейким. Если же он мутный и недостаточно клейкий, его следует прокипятить 3 минуты, кукурузный – 5–6 минут.

Приготовленный клейстер вливают в подсиненную холодную воду, размешивают, в этот раствор опускают вещи, помешивая, чтобы они равномерно пропитались крахмалом. После этого их отжимают, расправляют и сушат. Высушенные вещи надо слегка сбрызнуть водой, дать им отлежаться и выгладить не сильно нагретым утюгом.

Для воротника и манжет мужских рубашек и т. д. применяют жесткое крахмаление. Для этого 50 г рисового, картофельного

или лучше кукурузного крахмала размешивают в литре холодной воды до получения крахмального молока. Затем 15 г буры растворяют в стакане горячей воды, раствор охлаждают, вливают в крахмальное молоко и хорошо размешивают. Для лучшего набухания крахмала клейстер должен постоять 1–2 часа, после чего его хорошенько размешивают. Чтобы воротнички хорошо пропитались крахмалом, их трут руками и отжимают, заворачивают в чистую белую ткань и дают полежать 30–40 минут, протирают влажной тряпкой, чтобы снять излишки крахмала, и тотчас гладят. Для верхних рубашек применяют сначала мягкое или среднее крахмаление, а воротничок и манжеты крахмалят жестким способом. Для мягкого крахмаления берут чайную ложку крахмала на 1 л воды, для среднего – немного больше.

Заменитель крахмала препарат "Крос" крахмалит, осветляет, подсинивает, облегчает глажение изделий из льняных, вискозных и хлопчатобумажных тканей, ароматизирует одежду. Пользуются им так: выстиранное, выполосканное и отжатое белье погружают в воду, в которую добавлен "Крос" (столовая ложка препарата на 1 л воды). Сушат и гладят так же, как и подкрахмаленное обычно. Нет необходимости крахмалить белье после каждой стирки, так как действие "Кроса" распространяется на две-три стирки. После нескольких стирок сохраняет жесткость и глянец белье, накрахмаленное препаратом "Кайя". Гладить по такому крахмалу очень легко.

Есть и другие заменители крахмала: "Альба", "Шершкнас", "Белая эмульсия", "Велте", "Луга", "Сина", аэрозоли "Элегант" и "Элегант" с отбеливателем.

Аэрозоль "Элегант" всего за несколько секунд подкрахмалит рюши, кружева дамских блузок, воротнички рубашек без предварительного увлажнения.

Изделия, накрахмаленные с помощью "Сины", сохранят жесткость даже после пятикратной стирки и кипячения.

Для одновременного отбеливания и легкого подкрахмаливания любых тканей, в том числе и синтетических, кружевных, тюлевых, применяется "Белая эмульсия".

Из подсинивающих средств рекомендуется применять препарат "Аквамарин". Он придает тканям приятный голубоватый оттенок. Две-три таблетки "Аквамарина", перемешанные в воде с порцией стирального порошка, подсинят белье в процессе стирки. "Аквамарин" – универсальная синька для любого белья – убирает желтизну на нейлоне, капроне, освежает цветные ткани, придает белью приятный голубоватый оттенок.

СТИРАЛЬНЫЕ ПОРОШКИ, ПАСТЫ, ОТБЕЛИВАТЕЛИ, МЫЛО

В продаже имеется множество порошков, изготовленных на основе синтетических поверхностно-активных веществ, не содержащих химических отбеливателей. Они предназначены для стирки льняных и хлопчатобумажных тканей: "Айна", "Альфа",

"Беларусь", "Березина", "Восточный", "Донбасс", "Нева", "Пирита", "Чайка", "Вихрь", "Вихрь-2" (последние два отличаются пониженным пенообразованием и предназначены для стирки в стиральных машинах).

Порошки, содержащие химические отбеливатели, выпускаются следующих названий: "Вок", "Лоск", "Астра", "Эра", "Дельфин", "Планета", "Весна", "Свежесть", "Ленок", "Эра-А". Они придают белью белизну и освежают краски.

Порошки "Славянка", "Волна", "Парус", "Чудесница", "Новость", "Ангара" предназначены для стирки шерстяных, синтетических тканей, а также тканей из натурального шелка.

В качестве подсинивающего средства можно применять искусственный пигмент "Ультрамарин". А вообще все подсинивающие средства можно разбить на три группы: препараты, используемые одновременно со стиркой: жидкие синьки "Универсальная", "Волжская", порошки: "Аквамарин", "Глазок", "Синева", паста "Голубизна" ("Аквамарин" выпускается и в таблетках); используемые при последнем полоскании: синька "Ультрамарин", "Экстра", "Индигокармин" и синька жидкая морозоустойчивая; средства для одновременного подсинивания и подкрахмаливания: "Индигокарминная крахмальная".

Другая группа порошков, названных химиками универсальными, – "Новость", "Лотос", "Кристалл", "Сумгаит", "Луч", "Нептун". Каждый из них с успехом стирает и хлопчатобумажное белье, и вещи из синтетических волокон, и шерсть, и шелк, одним словом, все виды тканей.

Тонкие шелковые, синтетические и шерстяные ткани лучше стирать жидкими моющими средствами.

Средства, применяемые при замачивании, – фоспор, тринатрийфосфат, сода кальцинированная и другие, – предназначены для предварительной обработки сильно загрязненного белья: спецодежды, тряпок, кухонных полотенец. После замачивания вещи стираются обычными моющими порошками.

Выпускается моющий порошок "Друг" для стирки шерстяных, шелковых, синтетических тканей. "Друг" не ухудшает цвета тканей, не влияет на их прочность, придает белью тонкий, приятный аромат.

Порошкообразное синтетическое моющее средство "Нептун" содержит химический и оптический отбеливатель, а также вещество, смягчающее действие стиральных растворов на кожу рук. Он отличается незначительным пенообразованием, что очень важно при механизированной стирке. При употреблении "Нептуна" исключается необходимость подсинивания белья.

Кипятить в порошке "Нептун" цветные вещи нельзя, так как он содержит химические отбеливатели.

Для стирки белого белья рекомендуются порошки "Планета", "Эра", в состав которых входят отбеливатели. "Планета", удостоенная медали ВДНХ, используется для стирки белья из хлопча-

тобумажных и льняных тканей, быстро отстирывает пятна, отбеливает ткань, придает белью свежий, ароматный запах.

Используя стиральные порошки, нужно соблюдать меры предосторожности. Некоторые хозяйки применяют стиральные порошки для мытья посуды. Это совершенно недопустимо. Сколько раз ни ополаскивай такую посуду после мытья, частицы порошка могут попасть в еду. Посуду надо чистить и мыть только специально предназначенными для этой цели препаратами – мылом, питьевой содой, горчицей, безвредность которых проверена на опыте многих поколений.

Не рекомендуется стирать порошками пеленки и белье новорожденных детей. В пер[illegible] их стирают только "Детским" мылом или специальны[illegible] типа "Бемби", не содержащим синтетических добавок.

Кроме стиральных [illegible] в продаже имеются моющие синтетические пасты "Мечта", "Пальмира", "Жемчужная", "Аэлита", "Ландыш", "Сюрприз", "[illegible]" и т. д. Пасты не распыляются, не раздражают дыхательные органы и кожу рук. А синтетическая паста "Вита" к тому же [illegible] одежду и предотвращает образование статического электричества. Паста "Сюрприз" применяется для стирки всех видов тканей. "Лада", "Каштан" служат для стирки одежды из синтетических волокон, шерсти, шелка, кружев, атласа, а также ткани "болонья". С их помощью легко удаляются пятна и грязь, вещи приобретают почти новый вид. Белье, выстиранное этими препаратами, не требует дополнительного подсинивания.

Капроновые, хлопчатобумажные, тюлевые занавеси, нейлоновые сорочки, белье, пеленки, скатерти засияют белизной, если отбелить их с помощью препарата "Иней-2".

Отбеливатели "Пермский", "Звезда" предназначены для отбеливания хлопчатобумажных, льняных, синтетических тканей (кипятить синтетические ткани нельзя, после стирки их рекомендуется замочить в воде с растворенным в ней отбеливателем при температуре 50–60 градусов на час). Эффективны кислородсодержащие средства "Персоль" и "Персоль Ал", "Оксил".

Универсальные отбеливатели "Лилия", "Лилия-2" применяют для отбеливания изделий из искусственных и синтетических тканей, натурального шелка, шерсти, льна. Препарат "Лилия-2" не только отбеливает различные ткани, но и удаляет пятна от кофе, чая, вина, фруктов, ягод, ржавчины.

Хлопчатобумажное белье и изделия из льна, выстиранные с применением паст "Мечта", "Ландыш", "Пальмира", "Аэлита", "Триалон", вновь приобретут белизну и свежесть, а также приятный аромат.

Пастой "Био" хорошо стирать изделия из синтетических тканей.

Пасты "Жемчужная", "Ива", "Эридан", "Экстра", "Флоропан-2" облегчат стирку шерстяных, шелковых и синтетических тканей.

Жидкость "Прогресс" хорошо стирает тонкие ткани, окрашенные в нежные тона. Жидкие средства "Березина", "Рица" стирают шерстяные, шелковые и синтетические ткани.

После многократных стирок вещи иногда выцветают, теряют свежесть. Промышленность выпускает немало средств для восстановления окраски: пасты "Фантазия", "Велте", порошки "Веселка", "Элегант" – для подкраски капроновых чулок. Но ткани, тем более с примесью синтетических волокон, реагируют на них по-разному, поэтому прежде чем пользоваться препаратом, нужно проверить его действие на маленьком лоскутке.

Мыло "Экстра" московской фабрики "Свобода" имеет нежный аромат, дает стойкую пену. В его составе кокосовое масло, высококачественные жиры. Мыло "Свобода" отличается запахом свежести, молодой зелени.

Прежде чем выбрать мыло для лица, вспомните, сухая или жирная у вас кожа. Для жирной и нормальной кожи подойдет любое мыло, а для сухой – предпочтительнее "Русский лес", "Косметическое", "Любимое": в них содержится спермацет, питательный крем.

В мыло "Янтарь" добавлен крем того же названия, а также ланолин, спермацет, косточковое масло, которые смягчают кожу.

В состав витаминизированного мыла "Лесное" входит хвойная хлорофиллокаротиновая паста, в которой есть и витамины, и каротин, и бальзамические вещества.

В состав мыла "Гигиена" введен гексахлорофен – вещество с сильными антисептическими свойствами.

Мыло "Российское" незаменимо для кухни – оно не имеет запаха, может быть использовано для мытья посуды и других предметов кухонного обихода.

СОВЕТЫ ПО ГЛАЖЕНЬЮ

Гладить рекомендуется только чистое белье, так как горячий утюг выявит даже едва заметные ранее пятна.

Перед глаженьем надо зашить, заштопать все дырки: они имеют свойство расползаться под утюгом.

Изделия из льна и хлопка гладят с лицевой стороны, чтобы ткань приобрела первоначальный блеск.

Нельзя пересушивать белье, а влажным положить в полиэтиленовый пакет. Но не надолго, иначе может появиться плесень. Если же это случилось, необходимо простирать его с уксусом и тщательно прополоскать.

Пересушенное белье трудно гладить, в этом случае нужно положить на гладильную доску смоченную и отжатую простыню – гладить станет легче.

Чтобы белье после глаженья не лоснилось, следует добавить в крахмал немного молока.

Косой крой нужно гладить по нити ткани, чтобы вещь не деформировалась.

"Стрелка" на брюках будет дольше держаться, если сначала прогладить брюки через ткань, смоченную слабым раствором уксуса, а потом, когда брюки будут совсем сухими, вновь провести утюгом, на этот раз через толстую и влажную бумагу. Или натереть брюки с изнанки шва сухим мылом, а затем отутюжить.

Чтобы белье после глаженья издавало приятный запах, рекомендуется переложить вещи промокательной бумагой, пропитанной одеколоном.

Шелк гладят умеренно горячим утюгом с изнанки. Лучше не брызгать его водой – от неравномерной влажности образуются сборки и сгибы.

Волан сначала гладят по краю, а затем отглаживают всю сборку.

Шерсть дает усадку, поэтому гладить ее следует только с изнанки и через влажную ткань. Если нужно прогладить вещь с лицевой стороны, следите, чтобы ткань была достаточно сырой, а утюг – достаточно горячим.

Вещи, связанные рельефной выпуклой вязкой, надо положить на что-нибудь мягкое и гладить через ткань, не нажимая сильно, по направлению рисунка.

Кружево перед глаженьем следует прежде всего накрахмалить (3 столовые ложки крахмала на 5 л воды), а потом гладить передней частью (носиком) умеренно нагретого утюга, стараясь не примять. Гладят кружево с изнанки, положив на мягкое одеяло – тогда узор будет рельефнее. Зубчики по краю надо наколоть булавками. Утюжить рекомендуется через накрахмаленную тряпочку, воротники и манжеты крахмалят отдельно.

Занавеси из тюля хорошенько натянуть, прикрепить булавками, а уж потом гладить.

Не забывайте, что синтетическое кружево и ткани боятся горячего утюга.

Нужно быть очень осторожным при глаженьи изделий из волокна типа нитрон. Под воздействием высокой температуры краситель (особенно серо-голубого тона) разрушается, и появляются белесые пятна.

Бархат и велюр рекомендуется гладить на весу. Сбрызнуть с изнанки водой и легко водить утюгом, пока горячий пар не расправит смявшиеся волокна (ворсинки).

Чтобы накрахмаленный воротник не приставал к утюгу, в воде, в которой будет завариваться крахмал, надо растворить немного туалетного мыла. Есть и другой способ: к готовому крахмальному раствору нужно добавить несколько капель скипидара.

При глаженьи галстука нужно следить, чтобы задний шов не отпечатался на передней стороне. Нужно вырезать кусок плотной бумаги по ширине галстука и вставить ее внутрь. Спереди галстук накрыть тонкой бумагой и прогладить теплым, но не горячим утюгом.

В продаже имеется средство для облегчения глаженья хлопчатобумажных и льняных изделий – "Утюжок".

Можно также воспользоваться жидкостью "Стрела" для улучшения создания складок на полушерстяных и шерстяных изделиях. Взболтав жидкость, смачивают места заглаживания складок и до сухости изделия заглаживают его через марлю.

ДОМАШНЕЕ КРАШЕНИЕ

При крашении в домашних условиях необходимо соблюдать некоторые правила, так как не все ткани удается хорошо покрасить. Почти невозможно получить ровную окраску набивных и пестрых тканей, а также чесучи и нейлона.

Вещи темных цветов можно окрашивать в тот же, но более темный или черный цвет. Чтобы получить хороший черный цвет при перекраске изделий цвета бордо, красного и коричневого, на каждый пакет черной краски нужно добавить одну треть пакета зеленой или темно-зеленой краски. При перекраске зеленых тканей на один пакет черной добавляется одна пятая часть пакета фиолетовой или коричневой краски.

Красить вещи следует в абсолютно чистой эмалированной посуде.

Перед крашением вещи надо очистить от пыли и пятен, а сильно загрязненные выстирать и прополоскать. Новую ткань или чистую вещь перед крашением смочить в теплой воде. Если вещь после крашения будет перекраиваться, то ее предварительно распаривают, иначе ткань не окрасится по швам.

Металлические застежки, пряжки, крючки перед крашением следует отпороть.

Как приготовить раствор для крашения? Для этого необходимое количество краски надо всыпать в небольшую эмалированную кастрюльку и, медленно помешивая, наливать кипяченую воду до тех пор, пока не получится жидкая тестообразная масса. Добавить по 0,5 л кипяченой горячей воды на каждый пакет красителя, не переставая помешивать. Полученный раствор процедить через чистую тряпочку, вылить в приготовленную для крашения воду, подогретую до 40–50 градусов, и размешать. Один пакетик краски рассчитан на 400 г ткани. Для ткани из натурального шелка надо взять вдвое больше красителя (один пакет на 200 г ткани).

Хлопчатобумажные и льняные ткани следует красить в мягкой воде. Смоченную и отжатую ткань погружают в приготовленный раствор, подогретый до 40–50 градусов. Затем, непрерывно помешивая чистой палочкой, доводят раствор до кипения. С этого момента начинается крашение, которое длится 30–40 минут при кипении.

Для получения более темного цвета в раствор добавляют на один пакет красителя 2 столовые ложки поваренной соли, растворенные в 2 л горячей воды.

При крашении в светлые тона добавляется столовая ложка соли, растворенная в 2 л воды. Соль прибавляется через 15 минут после начала крашения.

При крашении шерстяных вещей в раствор добавляют глауберову соль (50 г на 8 л раствора). Красят, как и хлопчатобумажные вещи. Как только раствор закипит, вещь необходимо вынуть и добавить 2 столовые ложки уксуса. Раствор размешать и опять погрузить в него вещь. После окончания крашения не надо вынимать вещь из раствора, пока он не остынет. Шерстяные изделия красят в течение часа.

Для крашения изделий из натурального шелка в литре воды растворяют поваренную соль (1 столовую ложку на пакет красителя) и, помешивая, вливают в раствор, затем опускают в него вещь и доводят раствор до кипения. Крашение продолжается 30–45 минут, причем раствор все время должен кипеть. Затем посуда снимается с огня, а изделие должно находиться в растворе еще 30 минут, все это время раствор надо помешивать.

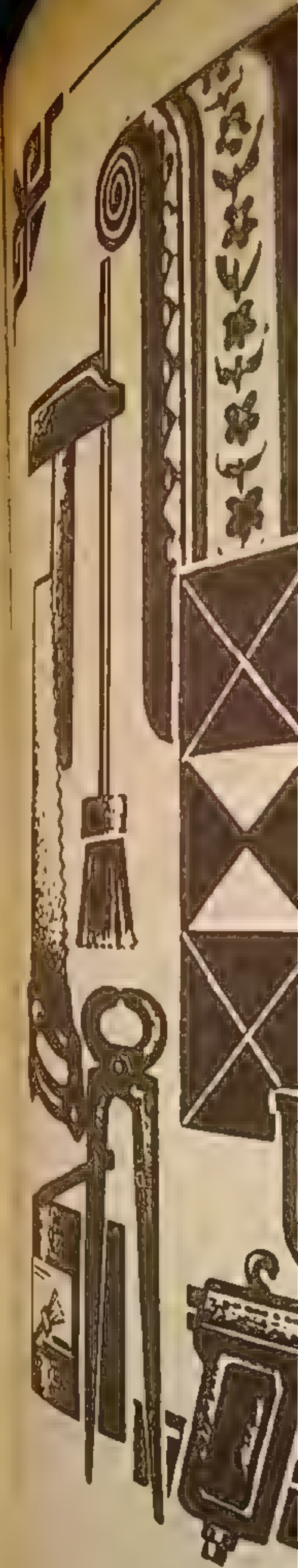
Выкрашенную вещь прополаскивают сначала в теплой, пока она не станет совсем чистой, затем в холодной воде. Натуральный шелк, кроме того, прополаскивают еще раз в холодной воде с уксусом (0,25 л уксуса на 5 л воды).

Выкрашенные вещи нельзя сушить на солнце или у печки.

Крашение тканей из смешанных волокон производится специальными красителями, которые выпускает наша промышленность. Если же их нет под рукой, можно смешать по полпакета красителя для хлопка, шерсти и шелка. Красители из пакетиков высыпают в чистую тряпочку и, завязав ее, растворяют в небольшом количестве воды. Ее должно быть в 20 раз больше, чем весит сама ткань. В красящий раствор погружают влажную ткань, которую с помощью палочки расправляют в ванне, а лучше всего в эмалированном тазу. Через несколько минут, после того как краситель растворится в воде, следует положить ткань. Через минут 15 добавить 2–3 ложки поваренной соли, после получасового крашения ткань вынуть, в раствор добавить 2 столовые ложки уксуса и снова опустить в него ткань, подержать несколько минут, затем снять с огня и остудить вместе с тканью. При последнем полоскании добавить к воде полстакана уксуса на ведро теплой воды.

Окраска тканей из капрона, перлона, нейлона производится красителями, применяемыми для крашения тканей из хлопчатобумажного волокна. Для лучшего смачивания волокна в красильную ванну на ведро воды добавляют 2 чайные ложки стирального порошка для хлопчатобумажных тканей. Окраску производят при температуре не выше 60 градусов таким же образом, как окрашивают ткани из смешанных волокон, но следует помнить, что с капроном, нейлоном надо обращаться очень осторожно, так как они очень тонки и легко повреждаются.

Если положить светлые капроновые чулки в настой крепкого чая, они приобретут ровный золотистый цвет.



Ремонт и уборка квартиры





ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ ОКОН И ИХ УСТРАНЕНИЕ

В результате атмосферных воздействий в окнах и дверях со временем могут появиться щели, нередко расшатываются соединения. Эти и другие неисправности можно устранить самим, не вызывая мастера.

Окна или форточки плохо открываются и закрываются, потому что ослабли шурупы петель. Их необходимо подвернуть. Если шурупы провертываются, их нужно вывернуть, в отверстие вставить спичку и снова ввернуть.

Если створка окна сильно покоробилась, ее надо снять с петель и осторожно прострогать рубанком в том месте, где она задерживается. Угловые створки надо укрепить металлическими угольниками, чтобы предохранить от дальнейшего перекоса. Для небольшой форточной рамы достаточно угольничка, вырезанного из жести.

Если между створками и фрамугой появились щели, на верхний брусок фрамуги нашивают планки.

Если обнаружены щели в створках, планки толщиной не менее 10 мм нашивают на вертикальные бруски створок со стороны фальцев коробки, ставят на клей и укрепляют шурупами. Если щель узкая, то подрезается одна из створок. Большие щели в подоконниках, изготовленных из двух досок, забиваются рейкой на клею, небольшие достаточно зашпаклевать.

РЕМОНТ ДВЕРЕЙ

Если дверь защемляется или царапает пол, причиной этого могут быть расшатанные петли. Значит, надо заменить шурупы на более длинные или вставить пробки в отверстия и опять завернуть шурупы. Можно переставить петли немного вверх или вниз.

Если дверь осела, проложите между верхними и нижними частями петель одну-две шайбы.

Если дверь немного покоробилась, ее надо снять с петель и подстругать обвязку рубанком.

Если дверь разбухла, достаточно состругать небольшой слой на двери или на пороге.

Чтобы снять дверь с петель, ее надо открыть как можно шире, слегка раскачивая на петлях, поднимая немного вверх и снова опуская. Тяжелую дверь можно приподнять каким-нибудь рычагом, например топором. Если снять дверь не позволяет дверная коробка, необходимо зубилом выбить из петель штифты.

Если дверь рассохлась и закрывается неплотно, на ее сторону приклеивается или прибивается гвоздями тонкая планка.

Если из-под двери дует, на ее нижний торец пришивают планку или резиновую ленту.

Если появились щели шире 5—6 мм в филенках двери, их заделывают рейками на клею. Более узкие щели шпаклюют мел-

кими опилками, смоченными в горячем клее, а после высыхания зачищают шкуркой.

В случае слишком большого зазора со стороны петель (они неправильно поставлены) и защемления со стороны замка необходимо поглубже "утопить" петли в дерево двери.

Если филенки в спаренных балконных дверях зимой промерзают, их необходимо утеплить. Для этого разъединяют наружные и внутренние полотна и укладывают минеральный войлок в пространстве под обшивкой из вагонки в наружном полотне между водостойкой фанерой и филенкой во внутреннем полотне. Затем филенки устанавливают на место.

* * *

Окна, рамы, подоконники, двери, покрытые масляной краской, моют теплой водой, добавив немного нашатырного спирта (1–2 столовые ложки на ведро воды), или же теплым раствором любого стирального порошка.

Нельзя мыть окна, рамы и двери мыльной водой с содой. Краска от этого становится темной и скоро разрушается.

Следы пальцев на окрашенной двери можно снять, осторожно протирая пятна вареной картошкой, разрезанной пополам.

Потускневшую краску на рамах, подоконниках, дверях можно отполировать до блеска так называемым опилочным составом (2 столовые ложки уксуса на литровую банку просеянных опилок)

ОБЛИЦОВКА СТЕН ПЛИТКОЙ

Керамические плитки крепятся цементным и казеиново-цементным растворами. Для приготовления цементного раствора на 1 часть цемента берут 4 части песка. Чтобы получить казеиново-цементный раствор, соединяют 1 часть сухого казеинового клея, 3 части портландцемента, 1 часть мелкозернистого песка и 2,5 части воды. Клей затворяют на воде и перемешивают до разбухания его зерен. Соединяют цемент с песком и добавляют в раствор клея. Еще раз перемешивают через сито 1х1 мм.

Раствор желательно делать на белом цементе. В последнее время при облицовке стен плиткой стали применяться также клеящие мастики.

Облицовку стен плиткой производят бычно после устройства пола. Деревянные поверхности облицовывают плиткой по натянутой металлической сетке, бетонные — насекают. Небольшие неровности на поверхности стен выравнивают цементным раствором. Поверхности очищают от пыли. При наличии жировых пятен их удаляют, промывая 2–3-процентным раствором соляной кислоты или 5-процентным раствором кальцинированной соды с последующей промывкой водой. Плитки сортируют по размеру

и цвету. Перед тем как приступить к облицовке, их смачивают водой. Облицовку стен можно выполнять несколькими способами: шов в шов, в растяжку, по диагонали.

При облицовке стен способом шов в шов чуть выше верхней кромки будущей облицовки в обоих концах стены забивают штыри или большие гвозди. К ним привязывают и опускают вниз шнуры. Их выверяют на вертикальность и привязывают к штырям, забиваемым в другом конце стены, – у пола. В нижней части стены наносят отметку первого ряда плиток и на этом уровне горизонтально натягивают шнур, прикрепляя его к забиваемым в стену штырям. Устанавливают первый ряд плиток. Горизонтальный шнур со штырями, на котором ряд крепился, снимают и устанавливают маячные плитки по углам стены в начале и в конце верхнего и второго ряда плиток. Приступая к установке второго ряда плиток, натягивают горизонтальный шнур и идут от одного угла к другому, строго следя за вертикальностью ряда.

Если плитки нужно установить симметрично, то укладку ведут с середины стены в обе стороны. Раствор набирается и накладывается на один из углов плитки. Плитку прикладывают к поверхности стены углом с раствором, а затем всей плоскостью прижимают к ней, легко постукивая ручкой кельмы. Раствор должен полностью заполнить все пространство между поверхностью стены и плиткой. Выступивший раствор счищают. Толщина слоя раствора — 1–3 см. Чтобы швы между плитками были одинаковой толщины и плитки не сползали при облицовке, рекомендуется во время работы использовать проволочные скобы или небольшие гвозди, которые закладывают между вертикальными и горизонтальными гранями плиток (одну скобу или два гвоздя в каждый шов плитки). Скобы вынимают после схватывания раствора (через два часа). Через 2–3 суток после окончания работы швы заполняют раствором гипса с помощью резинового шпателя. Когда гипс начнет схватываться, облицовку протирают сухой тряпочкой.

Выпавшую глазурованную плитку устанавливают на старое место следующим образом: очищают плитку и стену, где она крепилась, затем это место промывают водой. Замешивают алебастр с водой до густоты сметаны, наносят на стену и ставят плитку на место, прижимая ее к стене, чтобы она оказалась в одной плоскости с другими плитками. Несколько минут держат в таком положении, чтобы алебастр схватился. Выдавившийся алебастр вытирают мокрой тряпкой. Вместо алебастра можно пользоваться цинковыми белилами на натуральной олифе.

Чтобы подрезать плитку, поступают таким образом: стеклорезом делают разрез в глазури и осторожно постукивают по задней стенке плитки в направлении разреза. Плитка раскалывается по разрезу. Отверстие в плитке можно сделать при помощи дрели или коловорота.

Чтобы не снимать краны в момент облицовки стены возле труб, на плитке отмечают отверстие, раскалывают ее на две по-

ловинки по надрезанной линии и выбирают в них отверстие нужного размера, выламывая его клещами.

Если глазурованная плитка плохо очищается, используется 10-процентный раствор соляной кислоты. Затем плитка промывается чистой водой.

Глазурованные плитки хорошо очищаются средством "Райнинген" или универсальным средством "3xW", а также препаратом "Эксплендор".

Глазурованные плитки можно мыть также препаратами "Светлый", "Санита", "Восточный", "Пемоксоль", "Слава". Очень хорошо очищают и моют кафельные плитки паста "Скайдра", жидкость "Дезипон".

ОБОИ ДЛЯ КВАРТИРЫ

Бумажные обои подразделяются по способу изготовления на грунтованные и негрунтованные. Негрунтованные обои бывают тисненые и печатные. Грунтованные обои подразделяются на несколько видов: печатные лепковые – краски наносятся на бумагу одновременно с рисунком; лакированные – краски покрываются слоем лака; обои с пленочными покрытиями; металлизированные – рисунок по грунту с металлическим порошком; под шелк; сатинированные; с рельефной печатью и т. д.

По эксплуатационным качествам обои бывают обычные, влагостойкие, ворсистые или велюровые (звукопоглощающие); по рисунку – с гладким или рельефным рисунком, фоновые. Кроме того, изготавливаются потолочные обои, фризы и бордюры. Длина рулона обоев – 7–18 м, ширина – 500–750 мм. Фризы имеют ширину – 240, 290 и 480 мм, длину – 12 м. Бордюры выпускаются шириной 15–100 мм, длиной до 25 м.

Влагостойкие моющиеся обои при наличии гидрофобных клеев могут использоваться для отделки кухонь и санузлов. Они отличаются от обыкновенных тем, что покрыты тонкой синтетической пленкой. Однако стены жилых комнат оклеивать такими обоями нельзя, так как покрывающая их синтетическая пленка содержит поливинилхлоридную смолу, дибутилфталат или диоктилфталат, которые могут выделяться в воздух помещений и оказывать неблагоприятное воздействие на организм человека.

Кроме обоев для оклейки стен применяют линкруст – рулонный материал на бумажной основе, покрытый слоем пластмассы.

После наклейки и просушки он окрашивается масляной или эмалевой краской.

Какие обои лучше? Специалисты по жилым интерьерам разработали на этот счет немало рекомендаций, помогающих безошибочно выбрать тот единственный вариант, который поможет сделать жилище по-настоящему красивым и уютным. Полагаясь на собственный вкус, все же не пренебрегайте квалифицированными советами.

Для комнаты, в которой собирается вся семья, где бывают гости, подходят светлые и нарядные обои. Не обязательно каждую комнату оклеивать разными обоями. Смежные комнаты при открытых дверях будут смотреться одним просторным помещением, если их оклеить одинаковыми обоями. Смежные комнаты, примыкающие друг к другу по узкой стороне, то есть вытянутые в длину, лучше оклеить обоями, похожими по рисунку, но контрастными по цвету. Например, одни голубого, другие желтоватого оттенка. Это зрительно сократит удлиненные пропорции комнат. Для оклейки прихожей лучше выбирать темные обои: при переходе из прихожей в светлую комнату создается ощущение увеличенного пространства. К тому же темные обои в передней практичнее.

Комнату, в которой недостаточно света, лучше оклеивать обоями светлых, теплых тонов, скажем, желтоватых. Для солнечной комнаты лучше выбрать голубоватые, сероватые или зеленоватые оттенки. Подойдут и более темные обои.

Если небольшую комнату (10–15 кв. м) оклеить обоями с крупным рисунком, она будет казаться меньше. Комната с низким потолком кажется выше, если оклеена обоями с четко выраженным рисунком вертикального направления, обои же с горизонтальными полосами, наоборот, зрительно снижают высоту помещения. Длинная комната не будет производить впечатление чересчур вытянутой, если подобрать для нее обои с рисунком вертикального направления.

Обои с ярким и крупным ковровым рисунком всех оттенков навязчивы, быстро утомляют и мешают восприятию декоративного убранства квартиры.

Если шторы на окнах или обивка мебели яркие, с явно выраженным рисунком, надо отдать предпочтение обоям спокойных тонов, не броским. На фоне обоев с четким орнаментальным или геометрическим рисунком лучше смотрятся гладкие, однотонные занавески, мебель с однотонной обивкой.

Оклейка стен обоями. Приступая к оклейке обоями, нужно помнить о том, что поверхность стены должна быть гладкой, чистой и не щелочной. С этой целью ржавеющие части перед оклейкой необходимо покрывать нитроэмалью. На сырых стенах обои отклеиваются, а клейстер гниет. Чтобы обои лучше держались на стенах, покрашенных клеевыми или известковыми составами, стены предварительно смачивают горячей водой и соскребают эти составы шпателем, металлической щеткой, ножом.

Поверхности, окрашенные масляной краской, промывают раствором нашатырного спирта в воде (1 : 4) или протирают наждачной бумагой.

Перед оклейкой деревянных стен их обивают картоном, предварительно смочив его. Когда картон высохнет, по стыкам наклеивают полоски бумаги.

Старые обои отмачивают, если они отслоились, горячей водой до тех пор, пока вода не перестанет впитываться. Для уско-

рения отмачивания старого клейстера в воду добавляют стиральную соду, нашатырный спирт. После этого обои счищают шпателем или скребком, промывают и подсушивают стены. Если старые обои держатся хорошо, их можно не смывать, достаточно оторвать лишь отстающие куски, заклеив эти места газетами.

Влажность штукатурки перед оклеиванием не должна превышать 8 процентов. Трещины и отверстия в штукатурке разрезают шпателем, замазывают гипсом и зачищают до образования ровной поверхности. Сверху трещины можно проклеить полоской ткани, смоченной в эмульсионной краске. Затем оштукатуренные поверхности рекомендуется покрыть горячей грунтовкой, приготовленной из 100 г молотого мела, 1 л 10-процентного столярного клея, 0,5 кг просеянной ржаной муки и 5 л воды.

Стены, обитые сухой штукатуркой, грунтуют и шпаклюют по линии швов, высохшую шпаклевку зачищают шкуркой и окрашивают масляной краской.

Шляпки старых гвоздей забивают в толщу стены и покрывают лаком. Для гвоздей и крюков в стены заблаговременно вбиваются пробки и отмечаются маленькими гвоздиками.

Чтобы поверхность под обоями была гладкой и не впитывала влагу, ее предварительно оклеивают бумагой, можно газетами. Приклеивают бумагу к стенам клейстером. Лист бумаги или газету намазывают клейстером и складывают пополам, а после пропитки клейстером накладывают на стену и приглаживают щеткой так, чтобы не было складок. Бумагу рекомендуется приклеивать клейстером с добавлением столярного клея. На 1 кг клея берут 10 л воды, 1 кг ржаной или пшеничной муки. Муку тщательно размешивают в холодной воде, чтобы не было комков. Массу протирают через сито, ставят на огонь и, непрерывно помешивая, доводят до кипения. Затем, добавляя холодную воду, доводят до консистенции сметаны. Чтобы клейстер не гнил, в него добавляют квасцы из расчета 50 г на 10 л клейстера. За сутки до начала работы замачивают клей и растворяют в кипящей воде (1 часть клея на 3 части воды). Клей вливают в клейстер, непрерывно помешивая, и остуживают до комнатной температуры.

Обои перед оклейкой надо обрезать. Обрезают кромку точно по обозначенной линии. Удобнее всего делать это сидя на стуле. Положив рулон на колени, обрезают кромку, сматывая обои снова в рулон. Причем у обоев, предназначенных для наклеивания на правую от окна сторону стены, кромку обрезают с правой стороны, у остальных — с левой. Когда переходят к левой кромке, рулон перематывают, чтобы было удобнее работать.

После этого обои нарезают на куски нужной длины, подбирая по рисунку. Для этого измеряют в нескольких местах высоту комнаты, прибавляют 5–10 см и режут обои точно под прямым углом несколькими партиями. Для этого раскатывают несколько рулонов, совмещают с рисунком первой партии и нарезают вторую партию. Если рисунок на обоях косой, то, обрезая полотнище, надо следить за тем, чтобы маркировка на левой стороне полот-

ница находилась на одном уровне с маркировкой на правой стороне предыдущего полотнища. Оставшиеся короткие куски обоев не выбрасывают. Они пригодятся для оклейки небольших поверхностей под окнами, над дверями и для последующего ремонта обоев. Верхний обрез обоев должен проходить по отбитой параллельно потолку линии. Линию отбивают шнуром. Для этого его натирают углем или цветным мелом, туго натягивают и, слегка оттянув, опускают. Шнур ударит по поверхности, и на стене отпечатается полоска.

В настоящее время обоями оклеивают всю стену до угла между потолком и стеной. Если угол неровный, обои опускают на несколько сантиметров ниже потолка. В высоких помещениях можно оставить потолочный фриз, чтобы помещение не казалось слишком высоким.

Оклейку обоями производят так: от одного угла отмеряют ширину полотнища обоев и [illegible] расстоянии отбивают вертикальную линию. Для наклеивания простых обоев из тонкой бумаги готовят клейстер [illegible], а для обоев улучшенного качества — с клеем.

В продаже бывают [illegible] крахмальные или целлюлозные клейстеры, выпускаемые [illegible] порошков. Целлюлозный клейстер более качественный.

Для наклейки обоев [illegible] также применять клей "Обойный синтетический"; "Клей-71" используют для наклеивания обычных обоев на штукатуренные, [illegible] и окрашенные масляной краской стены. Им можно наклеивать и моющиеся обои. Для наклеивания моющихся обоев применяют и поливинилацетатные клеи ("ПВА", "ПВА-А", "ЭПВА" и др.).

Для наклейки обоев можно использовать клей КМЦ. Применяя клей КМЦ, готовят два состава: для наклейки обоев и макулатуры. Для наклейки обоев берется состав из 4 частей клея и 96 частей воды. В воду при перемешивании добавляют клей. Этот состав выдерживается 12 часов для набухания и растворения клея. Чтобы получить клейстер для наклеивания макулатуры, в вышеуказанный состав добавляют наполнитель — на 1 л клейстера 260 г 30-процентной меловой пасты.

Обои раскладывают на полу стопкой, тыльной стороной вверх так, чтобы каждое нижнее полотнище выступало из-под лежащего на нем верхнего на 1 см. Сверху должно лежать полотно, которое будет наклеиваться первым. Клейстер на обои наносят большой кистью, обращая особое внимание на кромки обоев. Полотна должны хорошо пропитаться. Берут первое полотнище, складывают с двух сторон наклеенной стороной внутрь, затем осторожно отгибают наружу верхнюю кромку, шириной примерно 5 см, прикладывают к стене по отбитой шнуром линии. Следя за совмещением продольной кромки с вертикальной линией, приклеивают полотнище к стене и приглаживают сначала сверху вниз, затем от середины к краям, следя, чтобы не оставалось складок, морщин и пузырей, чистой ветошью и мягкими щетками. На обои, особен-

но простые, сильно не нажимают, так как может размазаться краска. Если после приглаживания под обоями остается воздушный пузырек, его прокалывают, выдавливают воздух и приглаживают. Нижнюю часть полотнища плотно прижимают к плинтусу и отрезают острым ножом.

Второе полотнище приклеивается внахлестку на неотрезанную кромку первого полотна, третье — на кромку второго и т. д.

Для контроля за правильностью приклейки полотнищ по ширине комнаты отбивают 2–3 вертикальные линии. Полотно у угла стены должно закрывать оставшуюся часть оклеиваемой стены и перекрывать угол на 5 см. Чтобы на обоях не появились складки, часть полотнища, перекрывающая стену, перед приклеиванием надрезают в нескольких местах.

На следующей стене опять отбивают линию и по ней приклеивают полотнище. И так далее...

Бордюр наклеивают кусками длиной до двух метров, отмечают мелом уровень кромок, по меткам проводят слабую карандашную линию и по ней приклеивают куски бордюра. Чтобы бордюр или фриз лучше держались, можно до наклейки промазать клейстером всю площадь, к которой они будут приклеиваться, дать просохнуть минут 25 и приступить к наклейке.

Плотные обои намазывают клейстером 2–3 раза, дав клейстеру хорошо впитаться в бумагу. Если при наклейке клейстер выдавливается из-под обоев, его снимают чистой тряпочкой.

Если на стенах имеются выключатели, штепсельные розетки, поступают таким образом: полотно, не намазанное клейстером, прислоняют к стене и отмечают, где расположены эти предметы. От их центра делают косые разрезы. Затем, после установки обоев, эти места заклеивают.

Высыхать обои должны медленно, поэтому в оклеенном помещении нельзя устраивать сквозняков, обогревать его с помощью электроприборов. Если потребовалось заменить в обоях отдельные места, на них накладывают новый кусок, совмещая рисунок, прорезают ножом оба слоя обоев в форме ромба, прямоугольника или квадрата, старый кусок удаляют и вместо него приклеивают новый.

Известно, что древесина от перемены влажности способна усыхать или разбухать, поэтому непосредственно на нее клеить обои нельзя. В качестве подстилающего слоя в таких случаях рекомендуется применять полотно. Для этого его замачивают в воде, отжимают и с одной стороны часто прибивают гвоздиками с широкими шляпками. Ткань натягивают и прибивают с другой стороны. Затем прибивают боковые стороны. Шляпки гвоздей покрывают нитролаком. Когда ткань высохнет и натянется, ее оклеивают макулатурой, затем обоями.

Чистка обоев. Пыль с обоев снимают чистым веником, обернутым тряпочкой, после чего их протирают сухой овсяной крупой. Она хорошо очищает от грязи поры обойной бумаги. Пятна на

обоях можно удалить мягкой стиральной резинкой или мякишем белого хлеба, раскатывая его по пятну.

Грязное пятно с обоев можно удалить также с помощью пасты "Минутка".

Оклейка стен линкрустом. Полотнища из линкруста, а также моющиеся обои стыкуются впритык. Обрезаются без кромки. Так же приклеиваются гобеленовые фоновые, ковровые и тисненые обои. Поверхности перед приклейкой тщательно готовят: штукатурку ремонтируют, сушат, очищают от пыли, грунтуют составом из 1 кг олифы "Оксоль" или натуральной, 25 г сиккатива и 0,5 кг тертого железного сурика. Смесь перед употреблением тщательно перемешивают. Затем штукатурку сушат и шпаклюют. Рецепт приготовления шпаклевки: в литре воды растворяют и варят 100 г столярного клея, добавляют 125 г олифы. Этот раствор вливают в 2 кг просеянного мела и перемешивают. Опять сушат штукатурку одни-двое суток, зачищают и грунтуют. Затем готовят линкруст для наклейки. Его режут по длине, скатывают в рулоны и размачивают в горячей воде 3–5 минут, после чего раскатывают лицевой стороной вверх, собирают тряпкой излишнюю воду и выдерживают во влажном состоянии не менее 6 часов (замочить можно накануне вечером). После этого острым ножом по длинной рейке обрезают кромку. Обрезку нужно делать очень тщательно, чтобы между полотнищами при наклеивании не было просветов. Полотна укладывают стопкой. Отбивают вертикальные линии в углах, наносят слой клейстера под наклейку нескольких полос. По отбитой линии приклеивают первое полотно, затем второе и т. д. Линкруст высыхает через [illegible]-10 дней, и его окрашивают масляными или эмалевыми красками. После высыхания прибивают наличники и плинтус.

При оклейке стен моющимися обоями и линкрустом применяется клей "Бустилат", имеющийся в продаже.

Линкрустовые обои моют с помощью резиновой губки теплой мыльной водой, затем досуха вытирают легкими движениями, тереть линкруст нельзя. Сильно загрязненные, не поддающиеся чистке места лучше заменить новыми кусками обоев, оставшихся после оклейки.

Жирные пятна на обоях можно вывести густой кашицей из картофельной муки или зубного порошка и бензина. Наносят эту смесь на пятно, а когда бензин улетучится, смахивают ее щеткой.

Чтобы на обоях не выступили ржавые пятна от шляпок гвоздей, на них наклеивают кусочки плотной бумаги или закрашивают масляной краской.

В продаже имеются самоклеющиеся обои (пленки). Их можно наклеивать на любые поверхности, если они хорошо подготовлены. Клеевую краску надо полностью удалить с поверхности, затем промыть ее водой с помощью кисти и хорошо просушить. Стены, окрашенные масляной краской, надо хорошо промыть, чтобы удалить все загрязнения, потеки краски почистить мелкозернистой

шкуркой. На деревянных поверхностях вырубить все сучки и засмолы, зашпаклевать все трещины, просушить и зачистить мелкозернистой шкуркой. Поверхности с прочно держащимися обоями протереть влажной тряпкой, чтобы удалить пыль. Если же краска на обоях держится слабо, то ее надо смыть. Слабодержащиеся обои надо удалить полностью, поверхности очистить от клейстера, затереть, просушить, а затем наклеивать обои. Бетонные поверхности отремонтировать и зачистить шкуркой.

Рулоны нарезать на полотна нужной длины, снять предохранительную бумагу с клеевого слоя, установить первое полотно строго по вертикали в углу помещения и пригладить сперва руками, затем тряпками или жесткой щеткой. Оклеивать две стороны угла цельным полотном не рекомендуется, так как угол может быть не совсем ровным и на поверхности обоев могут образоваться неровности и вздутия.

Выпускаются также влагостойкие обои с водорастворимым клеевым покрытием. Полотна таких обоев, предварительно раскроенные, перед употреблением опускают в воду на 30–60 секунд и затем наклеивают на стену.

СТЕКОЛЬНЫЕ РАБОТЫ

Остекление окон. Для резки стекла применяются стеклорезы с алмазом или роликами из твердых сплавов. Острый стеклорез оставляет на стекле тонкую бесцветную полоску. Если же она белого цвета – значит ролик затупился. При резании стекла надо следить за тем, чтобы стеклорез находился в вертикальном положении, а указательный палец был сверху. Разрезают чистое сухое стекло по линейке от дальнего конца стекла на себя. Если разрез не получился, стекло переворачивают и делают другой разрез с обратной стороны. Ломают стекло или о край стола, или подложив под него у края надреза спички, надавливая обеими руками. Небольшие кусочки стекла отламывают стеклорезом, у которого есть для этого специальные прорези, или плоскогубцами.

Перед заменой стекла в оконном переплете фальцы переплетов очищают от старой замазки, сушат, окрашивают. После высыхания краски приступают к остеклению. Размер вырезанного стекла должен быть на 2–4 мм меньше расстояния между фальцами. Стекло крепится в переплетах на одинарной, двойной замазке или на штапиках. На одинарной замазке остекление производят в такой последовательности: вырезанное стекло ставится нижней кромкой к фальцу и прижимается к переплету. Стекла больших размеров закрепляют шпильками или гвоздями, забиваемыми в боковые стороны фальца через 25–30 см. Затем приступают к обмазке. Это удобно делать столовым ножом. Накладывают замазку по фальцам в виде мазков, разравнивают. На двойной замазке остекление получается более качественное. В этом случае между стеклом и поверхностью фальца наносится тонкий слой

замазки ("постель"), на который укладывают стекло. Эта замазка должна быть мягкой, толщиной 3–4 мм. Закрепив стекло, его обмазывают, как и при одинарной замазке. Затем срезают выдавившуюся замазку.

Нередко стекла укрепляют на штапиках. Штапики – это реечки, которыми стекло крепится к раме вместо шпилек и замазок. Стекло устанавливается следующим образом: укладывается "постельная" замазка, на нее – стекло. Стекло прижимается обмазанными "постельной" замазкой штапиками, которые крепятся гвоздями или шурупами.

Приготовление замазки. Замазку можно приобрести в хозяйственных магазинах или приготовить дома. Для этого на лист фанеры насыпают сухой просеянный мел, делают в нем воронку и наливают туда натуральную олифу. Все перемешивают до получения жидкой массы. Затем добавляют еще мела, переминают пальцами, пока не получится однородная, не пристающая к рукам, хорошо растягивающаяся в длину и прилипающая к стеклу и дереву масса. Для [illegible] белого цвета добавляют свинцовые и цинковые белила. Можно добавить также сухую или густотертую масляную краску: сурик, охру (200–250 г краски на 1 кг замазки). Чтобы приготовить 1 кг меловой замазки, потребуется 200 г олифы и 800 г мела. Для получения 1 кг белильной замазки необходимо 180 г олифы, [illegible] молотого мела и 220 г сухих свинцовых белил. Белильная замазка считается более высококачественной. Одного килограмма ее достаточно для обработки 5–7 погонных метров фальцев. Зимой замазку следует делать более жидкой или нагревать до 40 градусов.

Заготовки из стекла. Отверстие в стекле при помощи сверла и дрели сделать довольно трудно. Но если вставить в дрель маленький трехгранный напильник, предварительно заточенный по каждой грани, и капнуть на стекло под его заостренный конец немного скипидара, можно спокойно работать дрелью. Получится ровное круглое отверстие.

Чтобы вырезать круглое стекло, на стеклянный лист крепится резиновая присоска. В деревянную рейку вбивается гвоздь, который острием прижимается к присоске. На другом конце рейки крепится стеклорез. Вращением рейки вокруг гвоздя делается круговой надрез. От этого надреза к кромкам стекла делаются радиальные надрезы. Легким постукиванием снизу ручкой стеклореза по стеклу один за другим отбивают куски.

СОДЕРЖАНИЕ И РЕМОНТ ПОЛОВ

Дощатые полы. Если доски пола износились и требуют замены или пол рассохся и между половицами появились щели, а в досках трещины, если "пружинят" и скрипят доски пола – значит, ему необходим ремонт. И для этого не обязательно вызывать мастера. Небольшой ремонт можно выполнить своими силами. Перед спла-

чиванием или перестилкой полов необходимо заранее вырезать из досок две пары деревянных клиньев и подготовить две плотничные скобы. Технология работ такова: сначала отрывают плинтусы, для чего их осторожно приподнимают топором или стамеской, затем отрывают доски, начиная с крайней от стены. Если пол рассохся по всей площади комнаты, нужно перестилать все доски; если образовались щели только с одной стороны, можно обойтись частичной перестилкой. Доски необходимо пронумеровать с обратной стороны, чтобы не перепутать. Затем очистить шпунт и гребень от шпаклевки и краски и вынуть из них гвозди. Уложить первую от стенки доску (на расстоянии 1–2 см от стены) и прибить ее к каждой лаге двумя гвоздями 100–150 мм (в зависимости от толщины досок гвозди должны иметь длину не менее трехкратной толщины доски). Гвозди надо забивать немного наклонно. Шляпки гвоздей рекомендуется сплющить, направляя их вдоль волокон, и забить в толщу доски на 3–4 мм. Чтобы гвозди не были видны, их можно забивать в паз шпунтованных досок, следя за тем, чтобы шляпка полностью вошла в доску и не мешала войти в паз гребню следующей доски. Прибив первую, укладывают следующие 3–4 доски. Затем в лаги на расстоянии 50–70 см вбивают скобы и с помощью клиньев прижимают доски к первой, уже прибитой доске. Прибивают доски к лагам гвоздями наклонно к первой доске. После этого клинья выбивают, а скобы вынимают. Опять кладут 3–4 доски, сжимают при помощи скоб и клиньев. Затем подбирают по ширине и вставляют у противоположной стены в образовавшийся промежуток новую доску, оставив зазоры между ней и стеной и обтесав шпунт. После укладки досок пола прибивают плинтусы гвоздями длиной 75 мм. Прибивать их надо к стенам, а не к полу, иначе между стеной и плинтусом останется щель, как бы ее ни замазывали.

При проведении капитального ремонта настилают полы и прибивают плинтусы по окончании штукатурных работ. При перестилке полов нельзя забывать о вентиляционных решетках. Их должно быть в комнате не меньше двух.

Отдельные щели в полу заделывают небольшими планками на клею. Можно поступить и по-другому. Для заделки щелей между рассохшимися половицами в деревянном полу берут промазанные столярным клеем веревку или шпагат, плотно забивают их в щели и дают сутки просохнуть. После этого шпаклюют щели замазкой, приготовленной из кусочков безосновного масляного линолеума, размягченного ацетоном.

Мелкие трещины заделывают замазкой, которая готовится следующим образом: в 15 весовых частях воды варят 2 части плиточного столярного клея до полного его растворения. Затем в смесь добавляют 5 частей цемента и 5 частей опилок и все тщательно перемешивают. Для придания нужного цвета можно добавить сухой пигмент под цвет пола или густотертую масляную краску. Перед замазыванием трещины очищают от грязи, смазывают клеевым раствором и втирают замазку в горячем виде. Ста-

рую, ослабевшую замазку удаляют. Когда замазка достаточно затвердеет, ее полируют мелкой наждачной бумагой до удаления бугорков, шероховатостей и царапин. Полы после этой работы можно мыть не раньше чем через две недели.

Если доски пола прогибаются при ходьбе, значит лаги положены слишком редко — надо положить между ними дополнительные. Обычно расстояние в современных домах между лагами равно 500–600 мм. При перекладке лаг следует обратить внимание на их горизонтальность, тщательно следить за параллельностью укладки. Небольшие уклоны устраняются подкладкой под лаги листов толя, обрезков досок.

Чтобы половицы пола не скрипели, между ними просверливают отверстие диаметром 6–8 мм под углом 45 градусов по отношению к полу, и в него забивается деревянный,смазанный столярным клеем штифт. Остается срезать стамеской выступающую часть штифта и зашпаклевать поверхность.

После ремонта полов с них удаляют старую шелушащуюся краску и шпаклевку, шлифуют и моют мыльной водой или раствором соды (20–25 г соды на 1 л воды) и только после этого производят шпаклевку и окраску.

В продаже имеются готовые шпаклевочные составы, но при необходимости их можно приготовить и самим. Масляную шпаклевку готовят из олифы "Оксоль" или натуральной – 500 г, сиккатива жидкого – 25 г, 10-процентного животного клея – 100 г, скипидара или лакового керосина – 125 г, мыла жидкого – 10 г, сухого просеянного мела – 2,5–3 кг. В горячем клеевом растворе разводят мыло, затем при непрерывном помешивании добавляют сначала олифу, затем скипидар и, наконец, сиккатив. В полученную эмульсию добавляют немного мела и перемешивают до образования требуемой густоты.

Для приготовления лаковой шпаклевки необходимо иметь 1 кг масляного лака, 150 г 10-процентного животного клея и мел. Для придания шпаклевке нужного цвета в нее добавляют соответствующие пигменты.

Готовится шпаклевка непосредственно в день ее применения и используется теплой. Чтобы она не остывала во время работы, ее можно поставить в таз с горячей водой. Шпаклюют полы металлическими или деревянными шпателями, вдавливая шпаклевку в щели и выбоины. После засыхания шпаклевку зачищают и шлифуют пемзой и шлифшкуркой, обернув ею деревянный брусок.

Нередко для улучшения качества пола шпаклевку выполняют дважды. Чтобы поверхность полов была ровной, без трещин, их можно покрыть марлей. Для этого на свеженанесенную шпаклевку расстилают марлю, хорошо ее растягивают и шпаклюют полы еще раз так, чтобы марля полностью покрылась шпаклевкой. После высыхания шпаклевку зачищают и шлифуют. Затем приступают к окраске.

Лучше делать окраску в 2–3 приема. После первой и второй окраски пол должен сохнуть 3–4 суток, после третьей – 6–7 суток.

Если полы уже были покрыты краской, их достаточно покрасить два раза. Когда пол высохнет, его моют горячей водой или протирают тряпкой, чтобы предотвратить отлипание краски с пола. Затем рекомендуется покрыть пол специальным масляным лаком. Нельзя мыть крашеный пол содой и мылом, так как от этого он темнеет.

Крашенный масляной краской пол приобретает приятный блеск, если его вымыть теплой водой, в которую добавлены 1–2 стакана уксуса и 2–3 столовые ложки нашатырного спирта.

Полы приобретут глянец, если после мытья их покрыть влажной кофейной гущей и натереть.

Окрашенные дощатые полы можно покрыть лаками ПФ-283, ПФ-231, ГФ-166.

В магазинах можно приобрести специальные средства для ухода за полом, содержащие химические вещества, удаляющие грязь, и специальные полирующие средства. Продаются и самоблестящие полирующие средства, которые после высыхания образуют блестящую пленку и не требуют натирки. Применять их достаточно один раз в 5—7 недель.

Крашеный деревянный пол можно натирать водными и водоэмульсионными мастиками, самоблестящими составами.

Если к окрашенным полам прилипают подошвы, то полы следует промыть водой, в которой растворены алюминиево-калиевые квасцы (100 г на 1 л воды). Можно промыть квасом. Если и после этого прилипают подошвы, то краску следует удалить и перекрасить полы.

Фирма "Литбытхим" выпускает специальную жидкость для мытья полов, с помощью которой можно чисто и без особого труда вымыть крашеные и некрашеные полы, уничтожить очаги инфекции.

Если на крашеный пол пролили жир, надо тут же полить его холодной водой: жир застынет и легко снимется ножом.

Чтобы вывести с некрашеного пола жирное пятно, смешивают серую или белую глину с уксусом в виде каши, натирают ею пятно и оставляют на ночь. Утром смывают теплой водой.

Чернильные пятна можна удалить смесью равных частей хлорной извести, стиральной соды и теплой воды. Потерев пол этой смесью, оставляют его на несколько минут, затем смывают теплой водой.

Можно также вывести пятно перекисью водорода с добавлением нескольких капель нашатырного спирта на ложку перекиси. Натереть пятно и через 15–20 минут смыть смесь теплой водой.

Паркетные полы. От длительной эксплуатации часть паркетного пола изнашивается, отдельные клепки выпадают, пол вспучивается, между клепками появляются щели. Во всех этих случаях паркетный пол можно отремонтировать своими силами. Трещины между клепками можно заделать деревянными рейками и замазкой. Для выравнивания паркета выступающие части достаточно состругать.

Если выпала или покоробилась клепка, ее несложно заменить новой. Ее кладут на основание и, подложив вниз картон или бумагу, прибивают тонкими гвоздями, откусив их шляпки, или прикрепляют битумной мастикой. Мастика разогревается и выстилается слоем 1–5 мм на основание. При этом следят, чтобы она не выдавливалась из швов, так как удалить ее будет трудно. Но если это случилось, ее удаляют циклей или стамеской. Гвозди забивают под углом в шпунт. Новые планки должны быть сухими, иначе после усыхания в паркете опять появятся щели. Новая планка должна быть на 0,5–1 мм выше уровня существующего пола. После окончания ремонта пола новые планки обязательно остругивают, циклюют и натирают мастикой.

Перед остругиванием паркет хорошенько протирают мокрой тряпкой. Мокрое дерево строгается легче, хотя и не так чисто. Вначале клепки простругивают вдоль рубанком, затем – шерхебелем.

Однако при острожке не всегда удается достичь идеальной чистоты поверхности, поэтому чаще всего паркетный пол зачищают или циклюют с помощью специальных скребков или цикли, которые можно приобрести в хозяйственных магазинах. Технология работ несложная. Дубовый паркет для облегчения работ протирают мокрой тряпкой. Буковый протирать нельзя, так как он хорошо впитывает воду, и клепка может покоробиться. Затем циклей, взяв ее двумя руками и крепко прижимая к клепке, ведут вдоль ее на себя и снимают стружку. Если на паркете остался ворс, производят циклевку по сухому полу или же протирают шлифшкуркой.

Иногда коробятся и отстают отдельные шашки в щитовом паркете. Их удаляют, счищают клей на щитах и приклеивают новые шашки, которые должны немного выступать над существующим полом. Их простругивают, а затем весь пол циклюют.

Трещины между паркетными клепками заделывают так же, как и в деревянном полу, тонкими рейками из древесины той же породы, что и паркет, на столярном клее или замазывают специальными составами. Казеиновый клей применять не рекомендуется, так как он оставляет на полу трудно удаляемые пятна. Существуют различные рецепты приготовления замазок. Вот один из них: в 14 частях воды варят 2 части столярного клея, добавляют 5 частей цемента и 5 частей просеянных опилок, а также сухой пигмент для придания замазке нужного цвета. Смесь хорошо перемешивают. Применяют ее в теплом виде. Щели очищают и вдавливают в них замазку деревянным шпателем. После того как она затвердеет, зачищают швы стамеской или шкуркой. Щели в паркетном полу можно заделать пастой, приготовленной из древесных опилок, смешанных с масляным лаком (вязкость должна быть, как у оконной замазки). Опилки предварительно просеивают через сито, подкрашивают в нужный цвет красителем для пола и высушивают. Замазать щели можно также эпоксидной смолой с добавлением в нее опилок и сухого пигмента. Отремонтирован-

ные участки пола надо зачистить сначала грубой, затем тонкой шкуркой. После ремонта и циклевки паркет намазывают мастикой и натирают.

Мастики подразделяются на восковые, водорастворимые и водоэмульсионные.

Восковые мастики состоят из растворителя (скипидар или уайт-спирит), воскоподобного вещества и кремнийорганических добавок. Наносят их тряпкой на пол или щеткой тонким слоем, дают высохнуть. Второй слой наносят после того, как первый слой высох, протирают тряпкой и натирают полотером или специальной щеткой.

К таким мастикам относятся мастики "Зеркальная", "Силиконовая", "Киевская зеркальная", "Светлая", "Скипидарная", "Особая-73", "Вици", "Зеркальная-73", "Эдельвакс".

Водорастворимые мастики растворяют в горячей воде при усердном перемешивании и равномерным слоем наносят на пол. Новые полы покрывают мастикой дважды. После просыхания мастики в течение 2–3 часов снимают сгустки, протирают тряпкой, дают подсохнуть в течение часа и натирают.

Нужно помнить, что паркет из бука и березы сильно впитывает влагу и может покоробиться от избытка ее. Такие полы покрывают более густой сметанообразной мастикой.

Поэтому все же лучше пользоваться восковыми мастиками. Водорастворимые мастики выпускаются следующих названий: "Паркет", "Паркет-2", жидкость "Янтарь".

Водоэмульсионные мастики – универсальные, ими можно пользоваться для натирки любых полов. Они очень хорошо очищают полы и дают прочную и блестящую пленку. Применяются водоэмульсионные мастики "Спулга" и "Эмульсионная-73".

Из самоблестящих средств рекомендуются препараты "Табу эксплендер", "Самоблеск", "Туклар". Средства наносят на чистый пол тонким слоем. Через 30 минут на полу появляется тонкая глянцевая пленка, выдерживающая влажную уборку.

Вместо мастик паркетные полы можно покрывать лаком. Лак наносят маховой кистью тонким слоем вдоль волокон. Сохнут полы, покрытые лаком, двое суток. Кисти после работы промывают 5-процентным раствором соляной кислоты.

Можно самим приготовить хорошую мастику. Вот рецепт: 100 г пчелиного воска размельчают и расплавляют на слабом огне. В стакане воды растворяют 25 г поташа (его можно купить в магазинах фототоваров), отдельно в стакане кипящей воды – 25 г хозяйственного мыла. Раствор поташа смешивают с раствором мыла и в горячую жидкость заливают расплавленный воск. Отдельно чайную ложку красителя, применяемого для крашения хлопчатобумажных тканей, растворяют в полстакане горячей воды, вливают в мастику и размешивают. Остывшую массу наносят на пол и дают просохнуть. Затем пол протирают, отполировывают фетром или суконкой.

Если натереть паркет или стенные панели отваром цикория,

они станут светло-коричневыми. Чтобы паркетный пол был менее скользким, в политуру или в паркетный лак добавляют кремний-органические жидкости: "Этилсиликат-40" или "Этилсиликат-32".

Удалить жирные пятна с паркета можно, посыпав их порошком магнезии или протерев скипидаром.

Чернильные пятна выводятся "Персолью" или горячей уксусной эссенцией. Но надо учесть, что во всех случаях на полу остается белесое пятно, которое придется закрасить мастикой.

Если на паркете останутся следы от гвоздей или появятся выбоины, надо намочить в воде толстую оберточную бумагу, покрасить выбоину мастикой, положить на нее бумагу, а сверху – горячий утюг. После распарки дерева останется затереть неровности.

Ежедневно паркетные полы протирают суконкой или кусочком старого трикотажа. Мыть паркет теплой водой нельзя, так как она растворяет клей.

При генеральной [illegible] квартиры полы протирают тряпкой, смоченной [illegible], покрывают мастикой и натирают. Но если паркет [illegible]ной мастике, скипидар применять не рекомендуется.

Паркетные полы [illegible] очищают от старых загрязненных мастик и составов.

Очистить пол от восковых мастик помогут "Очиститель полов от восковых мастик" и "Еже".

Самоблестящие составы удаляются "Очистителем полов от самоблестящих составов".

В продаже имеются моющеполирующие средства, применяемые для очистки полов, покрытых самоблестящими составами, и одновременного возобновления на них самоблестящей пленки: "Моющеполирующий состав" и "Полюкс".

Для уборки паркетного пола, покрытого лаком, нужно пользоваться мягкой щеткой. Раз в неделю надо очищать его пылесосом, а затем протирать сухой фланелью – это придает блеск лаковой поверхности.

Раз в месяц протереть пол и плинтусы влажной тряпочкой и тут же сухой. Мыть пол водой или моющими средствами нельзя, от этого лак темнеет.

Паркетные полы можно покрыть лаками (в 2–3 слоя, дав каждому подсохнуть не менее суток) МЧ-248, ГФ-257, ПФ-283, ПФ-231, ГФ-166 и другими. Особенно хорош лак АУ-271.

Для подцветки полов выпускаются сухие анилиновые краски четырех оттенков.

Полы из линолеума. Рулонные линолеумные материалы бывают безосновные и с упрочняющей или тепло- и звукоизолирующей основой; однослойные и многослойные. К линолеумам на тканевой основе относятся поливинилхлоридный и алкидный (глифталевый). Однослойные и многослойные безосновные линолеумы бывают поливинилхлоридные, коллоксилиновые, резино-

вые. На тепло- и звукоизолирующей основе выпускаются поливинилхлоридный и резиновый линолеумы.

Чтобы обеспечить правильный уход за полами из линолеума, надо знать особенности этого материала. Линолеумы дают усадку, могут расширяться, коробиться, трескаться и вздуваться. Для стабилизации им нужно пролежать в теплом сухом помещении 2–3 месяца. Особенно чувствительны к изменению температуры поливинилхлоридный и коллоксилиновый линолеумы. При высокой температуре в помещении они могут дать большую усадку. Глифталевый линолеум после приклейки способен уменьшаться по длине и увеличиваться по ширине. Поэтому перед приклейкой ему надо дать время на дозревание в теплом помещении. Хранят линолеум в рулонах в вертикальном положении.

Наклеивают клеем "Бустилат", поливинилацетатным, кумароновым, пастами Пл-1, ПА, ПС-Б, мастикой ДФК, имеющимися в продаже клеем "Стилит", мастиками "Гумилакс", "Синтолакс", КН-3 и другими.

Мастику для линолеума на войлочной и тканевой основе можно приготовить самим. В 45 весовых частях теплой воды замачивают 15 весовых частей казеинового клея и все перемешивают. Через 25–30 минут при хорошем перемешивании добавляют 45 весовых частей портландцемента. Использовать мастику нужно в течение 3–4 часов; иначе она засохнет. Предлагается и такой состав: 47 весовых частей молотого мела соединяют с 17 весовыми частями портландцемента, добавляют 36 весовых частей олифы (натуральной или "Оксоль") и все тщательно перемешивают. Такая мастика пригодна к употреблению в течение 2 суток. Если она начнет загустевать, в нее добавляют немного олифы. Ею можно склеивать все виды линолеума.

Необходимо помнить, что определенный вид линолеума к различным основаниям приклеивается различными мастиками.

В строительном производстве имеются различные клеи и мастики для приклеивания разных видов линолеумов. Например, кумароно-талловая и кумароно-кубовая мастики приклеивают алкидный линолеум и алкидные плитки, модифицированная инден-кумароновая мастика применяется для наклеивания поливинилхлоридного линолеума, полистирольных плиток и плит ДСП. Кумароно-оксольной мастикой МКО наклеивают алкидный и поливинилхлоридный линолеум, полистирольные, поливинилхлоридные и кумароновые плитки. Там, где требуется особо точная приклейка, можно применить клеи 88 и 88Н (они довольно дороги) и т. д.

Мастику для приклеивания глифталевого и поливинилхлоридного линолеума готовят из 55 частей битума БН1У, 15 частей канифоли, 5 частей олифы, 25 частей бензина. В бензине канифоль растворяют, отдельно разогревают битум и выливают его в раствор, затем добавляют олифу и все тщательно перемешивают. Поверхность под линолеумом должна быть сухой и ровной. К новому деревянному полу рекомендуется прикреплять линолеум не раньше чем через год после настилки пола.

Если линолеум внесен с мороза в помещение, не надо его сразу раскатывать, необходимо дать ему постоять несколько часов в тепле, иначе он может потрескаться.

Если линолеум расстилают по деревянным или паркетным полам, их предварительно следует отремонтировать, уплотнить, убрать неровности, острогать. Перед настилкой линолеума нужно зашпаклевать цементно-песчаное основание и имеющиеся неровности.

Для исправления дефектов можно положить на основание листы ДВП и прибить гвоздями, а по ним настелить линолеум.

Перед наклейкой линолеума нужно помнить, что клей, даже самый лучший, требует осторожного обращения. Попав на кожу рук, он может вызвать сильное раздражение. Поэтому работать надо в перчатках и лучше специальным экранированным шпателем. Курить во время работы категорически запрещается, так как в состав клея входят легковоспламеняющиеся растворители. После того как линолеум наклеен, надо хорошо проветрить помещение.

Если линолеум вздулся, место вздутия прокалывают шилом, выпускают воздух, кладут поверх бумагу и проглаживают горячим утюгом. Если не помогло, вздувшееся место подрезают ножом и впрыскивают растворитель, который входит в состав мастики, чтобы она размягчилась, и опять проглаживают горячим утюгом. Если же и это не помогает, значит под вздутием нет мастики. В таком случае надо добавить мастику под вздувшееся место.

Если линолеум отклеился на большом участке, лучше настелить его заново. Линолеум снимают, очищают шпателем и оставляют в разостланном виде тыльной стороной вверх. Подготовку под линолеум очищают от мастики, огрунтовывают и вновь настилают линолеум.

Если от длительной эксплуатации отдельные места линолеума вытерлись, их вырезают, а вместо них укладывают новые куски несколько больших размеров и наклеивают, но так, чтобы остались неприклеенные кромки по 2 см. Кладут на это место груз. Через сутки прорезают кромки под линейку и наклеивают их на полоску ткани, подложенной под места стыков.

Если на линолеуме образовались мелкие вмятины и повреждения, их заделывают мастикой и зачищают шкуркой.

Способ приготовления мастики: 1 часть измельченной канифоли растворяют в 4 частях загустевшего скипидара, добавляют краску под цвет линолеума и все тщательно перемешивают.

Полы из синтетических плиточных материалов. Синтетические плиточные материалы подразделяются на поливинилхлоридные, кумароновые, фенолитовые, резиновые, кумароно-поливинилхлоридные и др.

Ниже в таблице приведены размеры некоторых видов плиточных материалов.

Вид плитки	Толщина, мм	Длина, мм	Ширина, мм
Поливинилхлоридные	1,5–3	200, 300	100–300
Кумароновые	3,4	200	100–200
Фенолитовые	4,6	150	150
Резиновые	5; 7,5	300, 500	300, 500

Такие полы настилаются по жестким и сухим основаниям после окончания всех работ в помещении на мастиках, выпускаемых заводами-изготовителями в комплекте с плитками. Для настилки поливинилхлоридных плиток применяют кумароно-каучуковые мастики КН-2 и КН-3 или резино-битумные. Кумароновые плитки клеятся кумароновыми или холодными битумными мастиками. Для приклейки фенолитовых плиток применяется холодная битумная мастика. Резиновые плитки наклеиваются на кумароно-каучуковой мастике КН-2, КН-3, клее СП-1 и резино-битумной мастике.

Основания под мастику тщательно очищают и выравнивают шпаклевкой из полимерцементного или гипсоцементного раствора, а затем грунтуют составами битум:бензин в случае применения резино-битумной мастики и 10-процентным водным раствором поливинилацетатной эмульсии в случае применения кумароно-каучуковой мастики.

Грунтовка производится за сутки до настилки полов. При настилке полов мастика наносится слоем до 0,5 мм на тыльную сторону плитки и на основание. Для достижения одинакового по толщине слоя мастики на основании и на плитке применяется зубчатый шпатель. После нанесения мастика должна просохнуть в течение 10 минут. Определить, подсохла ли мастика, можно, слегка надавив на нее пальцем. Если она прилипает, надо еще подождать. Если при слабом надавливании мастика не прилипает, а при более сильном липнет к пальцу – значит плитку можно укладывать. Если же мастика не прилипает и при сильном надавливании – укладывать плитку нельзя, так как она уже пересохла.

Перед укладкой рекомендуется предварительно подогреть плитки до 50 градусов, но не более, над газовой плиткой или на радиаторе, затем намазать мастикой, дать подсохнуть и укладывать. Укладку ведут в такой последовательности: укладывают плитку на место, приглаживают и допрессовывают легкими ударами деревянной киянки; выдавливаемую из швов мастику сразу же вытирают тряпкой, слегка смоченной в бензине или скипидаре; затем уложенные плитки пригружают на всей площади специально сшитыми из плотной ткани мешочками с песком или обернутыми бумагой кирпичами.

Если плитка отстала, ее снимают, протирают и укладывают, как было сказано выше. Отставшую от пола плитку надо очистить от пыли и грязи, положить на место, накрыть листом чистой бумаги и прогладить горячим утюгом (сначала быстро, потом медленнее). Плитка прочно приварится к полу.

Если мастика пересохла, плитка подогревается до 50 градусов и настилается.

Чтобы сохранить пластиковый пол в хорошем состоянии длительное время, рекомендуется мыть его теплой водой с мылом, но не раньше чем через месяц после настилки. А чтобы пыль не въедалась в пол, два-три раза в год нужно покрывать его тонким слоем водной эмульсии полотерной мастики.

Мастики, в которых содержатся растворители, – бензин, скипидар, керосин – применять нельзя. Если все же приходится воспользоваться небольшим количеством бензина или нашатырного спирта для удаления трудно снимаемых пятен, например от резиновых каблуков, то делать это надо очень осторожно, чтобы не растворить клеящее вещество.

Не следует применять для удаления пятен наждачную шкурку и различные металлические предметы: от этого на полу остаются некрасивые царапины.

Полы из метлахской плитки. Метлахская плитка укладывается на полах в помещениях с повышенной влажностью (ваннах, санузлах) на жестком цементном растворе (1 : 3).

Если плитки отслоились или повредились, их осторожно снимают, удаляют слой раствора и очищают основание. Очистить керамическую плитку от цемента можно, промыв ее 3-процентным раствором соляной кислоты или протерев пол опилками, смоченными в этом растворе, после чего пол насухо протирают (работают в перчатках). Затем основание смачивают водой и на место укладки плитки наносят слой раствора. Плитку перед установкой окунают в воду и укладывают на место.

Путем постукивания по ней деревянным предметом добиваются совмещения ее плоскости с плоскостью пола. После укладки плиток пол подметают вместе с опилками.

Если в керамическом полу отскочила плитка, можно поступить и таким образом: гнездо, где она лежала, и тыльную сторону очищают от грязи и следов жира, не трогая затвердевший цемент. Затем поверхности гнезда и плитки смазывают клеем БФ-2 или БФ-6, дают высохнуть и, вновь намазав, укладывают плитку в гнездо и прижимают грузом. Через сутки груз снимают.

Ходить по отремонтированному полу можно не раньше чем через 2–3 дня, и то осторожно, пока раствор не затвердеет.

Для чистки и покрытия блестящей пленкой полов из различных материалов можно использовать универсальные средства "Райнинген", "Эксплендер", "ЗхW", "Витолл-эдельвакс" и другие.

РЕМОНТ ШТУКАТУРКИ

Производя ремонт штукатурки, рекомендуется придерживаться такой последовательности: найти и устранить причину, вызвавшую ремонт, удалить поврежденную штукатурку. Простучать всю штукатурку. Если звук глухой, значит сцепление шту-

катурки со стеной плохое, и ее необходимо заменить. Подготовить основание для новой штукатурки. Удалить вокруг ремонтируемого места обои и краску. Основание и края старой штукатурки увлажнить.

И, наконец, оштукатурить поврежденное место. Внутренние каменные стены обычно штукатурят известковым раствором (на 1 часть извести 2 части песка). Стены в ваннах, санузлах штукатурят известково-цементным раствором (на 1 объемную часть цемента 2–5 частей песка с добавлением извести для пластичности). Деревянные внутренние стены штукатурят известково-гипсовым раствором (1 часть гипса на 2–3 части известкового раствора).

Отремонтированное место следует затереть в направлении от старой штукатурки к новой и очистить мягкой кистью края.

Обнаружив на штукатурке ржавые пятна, ее лучше всего сбить и оштукатурить заново. Можно покрыть это заржавленное место купоросным грунтом и закрасить цинковыми белилами на олифе. Большие участки лучше оштукатурить заново, при этом следует обратить особое внимание на совмещение в одной плоскости старой и новой штукатурки. Сначала наносится слой более жидкого раствора толщиной в 5 мм, который служит для лучшего сцепления штукатурки с основанием. После его схватывания на него наносят грунт слоями по 10 мм из густого раствора и разравнивают до получения ровной поверхности. Дают схватиться и наносят последний слой в 2–4 мм процеженного через частое сито сметанообразного раствора (накрывка), тщательно разравнивая его. Затем затирают штукатурку при помощи тряпичной подушечки или деревянной терки, обитой войлоком. Штукатурку слегка смачивают, если она подсохла, водой, брызгая кистью. Притирают новую штукатурку к старой очень тщательно, в противном случае их граница под покраской будет выступать буграми.

По известковым и известково-гипсовым штукатуркам перетирку выполняют известковым раствором, по цементно-известковым и цементным – цементно-известковым. Перетирку производят теркой. Небольшую часть поверхности смачивают водой, накладывают раствор отдельными мазками, располагая их в шахматном порядке, после чего снова смачивают стену и кругообразными движениями затирают теркой.

Если в штукатурке появились трещины, их разрезают ножом: небольшие – на глубину 1 см, глубокие – на всю глубину штукатурки. Затем их хорошо смачивают водой и замазывают раствором и тщательно растирают швы подмазкой (из 1 кг гипса и 2–3 кг мела, затворенных на 2–5-процентном растворе клея).

Заделать щель в штукатурке можно также с помощью полиэтиленового мешочка с раствором, у которого отрезан один уголок. При надавливании на мешочек раствор равномерно поступает из него и заполняет щель. Прежде чем заделать штукатуркой отверстие в перегородке, следует по его периметру забить гвозди, которые будут служить надежной арматурой для "заплаты".

8 Зак. 266

Щели между стеной и плинтусом заделывают раствором и притирают. Плинтусы очищают от раствора и промывают водой.

Если продавилась сухая штукатурка, которой облицована стена комнаты, это место обрезают в виде геометрической фигуры правильной формы (квадрата, ромба). Вырезают по этой форме заплату из сухой штукатурки. На ремонтируемое место наносят лепки из гипсового теста так, чтобы они выступали на 10–15 мм выше существующей штукатурки. Приставляют к ним заплату и прижимают в одной плоскости со старой штукатуркой. После схватывания гипса швы замазывают гипсовым тестом (из гипса и воды) и разравнивают. Швы можно замазать и гипсовым раствором (из 1 части гипса и 3 частей песка и воды).

МАЛЯРНЫЕ РАБОТЫ

Для окраски потолков применяют клеевые, известковые, водоэмульсионные составы.

Стены комнат окрашивают клеевыми, водоэмульсионными составами и лаками. Многие красочные составы не обходятся без клея. При малярных работах применяется животный клей. Он бывает мездровый и костный. Мездровый клей имеет более темный цвет. Выпускается в виде плиток, порошка, крупы. Костный – светлее, продается в виде плиток. Доброкачественный столярный клей имеет светло-бурую или буровато-желтую окраску без пятен, блестит на изломе.

Раствор животного (столярного) клея готовится так: плиточный клей дробят на куски, кладут в баночку, заливают холодной водой, чтобы она немного покрывала слой клея, и оставляют для разбухания на 12–18 часов. Банку с клеем помещают в другую большую посуду с водой и ставят на огонь, непрерывно помешивая. Когда клей растворится в воде, он готов к употреблению. Клей 10-процентной крепости, употребляемый в отделочных работах, – это 100 г клея, растворенного в 1 л воды. Его надо готовить в небольшом количестве, так как через 3–4 дня он загнивает и утрачивает свои свойства.

Клеевая окраска бывает простой, улучшенной и высококачественной. При простой окраске производят очистку поверхности, сглаживание, грунтовку, окраску.

При выполнении улучшенной окраски обязательны следующие операции: очистка, сглаживание поверхности, расшивка трещин, первая огрунтовка, подмазка, шлифовка подмазанных мест, вторая огрунтовка, окраска.

При высококачественной окраске выполняется 13 операций. Добавляются две сплошные шпаклевки, шлифование, третья огрунтовка, торцевание. Клеевая окраска производится только в сухих помещениях. Масляная окраска оштукатуренных стен в жилых помещениях не рекомендуется, так как нарушается естественная вентиляция помещений. Санитарно-технические устройства окрашиваются масляными и эмалевыми красками.

Перед окраской поверхность очищают от пыли и грязи. Расшивают трещины и заделывают раствором. Жировые пятна снимают каустической содой или теплым раствором хозяйственного мыла. Образовавшиеся на потолке рыжие пятна (подтеки) выводят медным купоросом. В горячей кипяченой воде растворяют купорос: 1 столовая ложка на 1 л воды (посуда должна быть только эмалированная).

Кистью, смоченной горячим раствором купороса, смазывают пятно, после чего обрабатывают купоросом весь потолок, особенно тщательно, если он сильно закопчен. Через 2–3 часа потолок высохнет и, если пятна проступят, нужно прокупоросить еще раз, можно и остывшим раствором. Особенно въедливые пятна хорошо закрасить краской, а затем прошпаклевать, иначе не ляжет побелка. Остатки старой краски удаляют. Стены, покрытые известковыми или клеевыми красками, смачивают теплой водой и смывают мочалкой. Если побел более толстый, его предварительно размачивают горячей водой и удаляют скребком. Многослойные побелки клеевой краски смачивают 3-процентным раствором соляной кислоты и снимают скребками. Масляную краску можно размягчить, если шпателем нанести на поверхность пасту из 1 кг известкового теста и 1 кг просеянного мела, перемешанных и разбавленных 20-процентным раствором каустической соды до тестообразной массы. Наносят массу на стену слоем 1,5–2 мм. Через час-полтора, когда краска размягчится и начнет пузыриться, ее снимают шпателем или ножом, а поверхность промывают сначала водой, затем 1–2-процентным раствором соляной кислоты или уксусной эссенции и снова ополаскивают водой. Затем протирают ветошью и дают просохнуть в течение двух-трех суток.

Чтобы легче удалить старую масляную краску с поверхности стены, ее проглаживают горячим утюгом через фольгу до размягчения, а затем счищают шпателем.

Лаки смывают своими растворителями. Все поверхности перед окраской должны быть хорошо высушены. Влажность штукатурки или бетона перед окраской не должна превышать 8 процентов, деревянных поверхностей — 12 процентов. Поверхности, окрашиваемые известковыми красками, могут быть более влажными.

Если хотят красить масляной краской, то старую краску, если на ней нет вздутий и шелушений, не удаляют.

Окраска клеевыми составами. Подготовленную к окраске поверхность огрунтовывают. Без грунтовки окраска будет неровной и пятнистой. Грунтовки бывают строго определенного назначения, например для клеевой окраски, или универсальными.

Под клеевую окраску можно приготовить купоросную грунтовку. Для этого в 3 литрах кипящей воды растворяют 100–150 г медного купороса, отдельно в 2 л воды варят 200 г сухого столярного клея, 250 г 40-процентного хозяйственного мыла разводят в 3 л воды. Раствор мыла вливают в клеевой раствор, тщательно перемешивают, добавляют 20–25 г натуральной олифы и снова

перемешивают. Затем вливают тонкой струйкой раствор медного купороса, насыпают 2,5–3 кг просеянного мела и доливают водой — должно получиться 10 л грунтовки. Поваренную соль добавляют в известь для придания ей прочности. Олифа, добавляемая в грунтовку, смягчает пленку и улучшает прилипание колера. Если количество олифы, указанное в рецепте, будет немного увеличено, качество грунтовки не ухудшится, а наоборот, улучшится. Если готовится купоросная грунтовка, мыло без олифы употреблять нельзя, иначе оно в растворе купороса свернется.

Приготовленным составом покрывают поверхность, дают ей просохнуть и шпаклюют. Шпаклевку готовят таким образом: 1,5 л 10-процентного раствора животного клея смешивают с 10 л купоросной грунтовки и добавляют просеянный мел до получения тестообразной консистенции. При приготовлении купоросной грунтовки и шпаклевки надо помнить, что купорос следует разводить только в неметаллической посуде (эмалированной, глиняной, пластмассовой). Хранить купоросную грунтовку можно не более 5 суток.

После просыхания поверхность зачищают, грунтуют и, дав грунтовке просохнуть, приступают к окраске. В клеевые колеры можно вводить все пигменты, за исключением свинцового сурика. Если колер готовится из разных пигментов, то каждый из них замачивается в отдельной посуде.

Клеевые окрасочные составы готовят следующим образом: за сутки или двое замачивают в отдельной посуде просеянный мел и пигменты. Воды наливают столько, чтобы получилась сметанообразная масса. Пигменты хорошо перемешивают 2–3 раза. Замоченный пигмент добавляют в белый колер отдельными порциями. Все хорошо размешивают. Чтобы проверить цвет пигмента, на кусочек стекла намазывают полученный колер и сушат стекло над огнем. Если цвет колера нужно усилить, то добавляют еще пигментной пасты; если он соответствует заданному цвету, его закрепляют клеем, постепенно добавляя клеевой раствор. После добавления первой порции клея раствор сильно густеет, но добавлять воду в него нельзя, нужно подождать немного. После перемешивания клеевая краска разжижается.

Недостаток клея вызывает пачканье краски, избыток – растрескивание красочной пленки. Поэтому клей вливают тонкой струйкой в колер, проверяя его на заклейку, подсушивая на стекле. Если колер слегка пачкается – значит клея достаточно, если же появляются блестящие полосы – значит клея много и нужно добавить воды. Колер должен иметь достаточную густоту. Проверяют ее так: наносят каплю колера на чистое стекло и ставят его вертикально. Колер имеет достаточную густоту, если капля стекает на 20–30 мм.

В белый колер рекомендуется добавить ультрамарин для придания ему голубоватого оттенка. Состав белого колера: мел – 1 кг, ультрамарин – 50 г, клей плиточный сухой – 80–100 г, вода – 7–8 л.

В продаже имеется сухая клеевая краска разных оттенков, а также сухие полуфабрикаты "Побелка малярная", лаки краскочные сухие.

Сохранять клеевую краску длительное время нет смысла, так как колер ее уже через несколько часов изменяется и она светлеет.

Окраска известковыми красками. Поверхности очищают, как и под клеевую окраску, смачивают водой и грунтуют. Существует несколько рецептов грунтовок. Вот один из них. В 10 л воды размешивают 5 кг известкового теста. Отдельно в 4 л кипящей воды растворяют 100–200 г поваренной соли или 400 г алюминиево-калиевых квасцов. Этот раствор вливают тонкой струйкой в известковое тесто и разбавляют водой до 20 л. Все процеживают через сито 1х1 мм. Для закрепления побелочных составов используются квасцы, олифа или поваренная соль.

Побелочный состав с применением соли готовится так: в горячей воде растворяют поваренную соль (100–150 г на ведро известкового раствора). В 5–6 л воды размешивают 3–4 кг известкового теста, добавляют раствор поваренной соли и разбавляют водой до получения 10 л раствора. К нему можно добавить в виде пасты заранее замоченные сухие щелочестойкие пигменты (охру, сурик железный, сажу, мумию, окись хрома, умбру, жженую кость).

Чтобы белый раствор не давал при покраске желтоватого оттенка, в него добавляют ультрамарин (синьку). В верху стены краска должна лежать строго горизонтально, для чего по отбитой мелом горизонтальной линии проводят кистью полосу на расстоянии 15–20 см от потолка, а затем окрашивают стены валиком или маховой кистью. Окраску производят два раза.

Окраска масляными красками. После очистки и ремонта штукатурки стен производят проолифку, для чего их покрывают олифой с добавлением пигментов или тертой краски. Пигмент берется в пределах 10 процентов от веса олифы. Олифу можно применять любого цвета и сорта. Лучшими пигментами считаются охра, сурик и мумия. Сухие пигменты лучше тертой краски, так как создают на поверхности шероховатость, которая обеспечивает лучшее прилипание краски. Предварительно олифу подогревают. Иногда проолифку выполняют дважды. При улучшенной или высококачественной окраске стены огрунтовывают жидкой краской под цвет основного колера в пропорции: олифа натуральная – 1000 г, краска масляная густотертая – 600–1200 г.

Шпаклевки под масляную краску применяют полумасляные или масляные. Рецепт масляной шпаклевки давался ранее (см. раздел "Ремонт полов").

Для получения полумасляной шпаклевки 20 г жидкого мыла растворяют в 200 г 10-процентного горячего клеевого раствора. Добавляют 1 кг олифы, 250 г скипидара или уайт-спирита (лакового керосина), 50 г сиккатива и немного мела, непрерывно помешивая. Затем добавляют остальной мел до получения рых-

лого теста. После засыхания шпаклевки стену шлифуют и окрашивают.

Масляные краски бывают готовые к употреблению и густотертые. Густотертая краска перед употреблением разбавляется олифой (150–600 г олифы на 1 кг краски).

Если масляный колер готовится из нескольких красок, то в краску, которой больше всего в колере, добавляют олифу до получения рабочей густоты. В эту краску добавляют при тщательном перемешивании небольшими порциями остальные по цвету краски до получения колера нужного цвета. При необходимости его разбавляют олифой.

Густотертую масляную краску можно развести и на скипидаре, но тогда поверхность будет матовой. Можно регулировать степень глянцевитости поверхности, добавляя скипидар к краске, разведенной олифой. Прочность и глянцевитость поверхности, окрашенной масляной краской, повысятся, если покрыть ее масляным лаком.

Для ускорения высыхания краски в нее добавляют сиккативы (жидкие окислы некоторых металлов). Они используются для ускорения высыхания масел, масляных красок, олиф и лаков, причем светлые сиккативы добавляют только в светлые краски и не более 3–4 процентов от веса краски, иначе прочность ее уменьшится. В краску для нанесения последнего слоя сиккатив не добавляется.

Чтобы улучшить блеск масляной краски, в нее можно добавить масляно-смоляной лак 4С.

Чтобы получить нужный цвет масляной краски, иногда приходится смешивать несколько разных красок вместе. Однако некоторые краски нельзя смешивать. Например, белила цинковые – с баритовой желтой, цинковой желтой, лазурью, киноварью ртутной; белила свинцовые – с киноварью ртутной, литопонными белилами, баритовой и цинковой желтыми, ультрамарином; белила литопонные – с белилами цинковыми, кроной желтой, зеленью свинцовой, хромовой, кобальтом фиолетовым; белила титановые – с лазурью; крон желтый – с киноварью ртутной, баритовой желтой; цинковую желтую – с кобальтом синим, ультрамарином, кобальтом фиолетовым.

Со всеми красками можно смешивать зелень изумрудную, окись хрома, охру, мумию, марс желтый, умбру, сурик железный, малахит, кость жженую, виноградную черную и некоторые другие.

Краска наносится тонким слоем в два приема. Окраску повторяют после высыхания первого слоя. Наносят масляную краску широкими мазками вдоль поверхности, а затем растушевывают поперек мазка и снова красят вдоль.

Окраска эмульсионными красками. Эмульсионные краски состоят из мельчайших частиц пластмассы, взвешенных в воде (после испарения воды остается прочная пленка). Ими можно окрашивать деревянные, бетонные, оштукатуренные, каменные, стеклянные, пластмассовые и другие конструкции. Металлические

конструкции перед окраской водоэмульсионными красками покрывают суриком для защиты от коррозии. Потолки перед окраской водоэмульсионными красками необходимо проолифить. Разбавляются такие краски водой. Одним килограммом краски можно покрасить 5 м поверхности. Она быстро сохнет (30–60 мин). При работе с такой краской окна в помещении должны быть закрыты до ее затвердевания. Краска боится сквозняка и мороза. Замерзшая и оттаявшая краска уже не пригодна к употреблению. В продаже имеется белая водоэмульсионная краска. К ней можно добавить для получения колера нужного цвета жидкие и сухие пигменты.

Преимущества водоэмульсионных красок перед масляными неоспоримы: они высыхают за 1–2 часа, они дешевле масляных, лишены токсичности, ими можно окрашивать влажные поверхности. Эти краски стойки и к действию щелочей, поэтому их целесообразно применять для побелки потолков. Этими красками можно окрашивать поверхности, окрашенные ранее другими красками, огрунтовав предварительно поверхность (но не растворами, содержащими медный купорос, так как в результате соединения его с краской свойства краски ухудшаются).

В продаже имеются водоэмульсионные краски для внутренних работ ЭВА-27А, ЭВА-27Т; для наружных работ – ЭВС-51; для наружных и внутренних работ – ЭВА-17, ЭВС-17, АК-Ш.

Перед употреблением краску необходимо хорошо перемешать, а после работы тщательно вымыть посуду и кисти, так как затвердевшие краски не отмываются.

СОВЕТЫ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ МАЛЯРНЫХ РАБОТ

Приступая к малярным работам, нужно закрыть пол и мебель. Мебель можно обернуть полиэтиленом и завязать. На пол не следует стелить газеты: они легко сбиваются, рвутся, грязь все равно попадает на пол. Лучше взять плотную бумагу и прямо на полу склеить ее одним большим "ковром". Окончив побелку и малярные работы, его можно свернуть вместе с мусором и выбросить.

В какой цвет окрасить комнаты? Цвет краски важен не только с эстетических, но и с гигиенических позиций. Физиологи установили, что различные цвета по-разному действуют на настроение человека: красный цвет утомляет, зеленый – успокаивает, оранжевый и желтый бодрят. Холодные цвета – голубой, светло-зеленый, серый – вызывают ощущение большого простора. Помещение, где стены окрашены в коричневый или темно-синий цвет, выглядит меньше. Комнату с окном, выходящим на северную сторону, лучше окрасить в светлые, теплые тона, а солнечную – в более темные и холодные.

На детей наиболее благоприятно действует светло-оранжевый цвет, повышающий их настроение, улучшающий физиологические

функции организма. Наверное, не зря в детской песне поется "... оранжевое море, оранжевое небо...".

Следует добавить, что зеленый и синий цвет уменьшают аппетит, а оранжевый и желтый — напротив, увеличивают его (в желтый цвет окрашено большинство английских ресторанов).

Чем интенсивнее цвет, тем больше выступающий эффект — помещение кажется меньше, и наоборот. Выбирая цвет окраски комнаты, надо помнить, что цвет, выбранный при дневном свете, при электрическом освещении меняется. Голубой, зеленый, фиолетовый и синий — темнеют, а желтый, оранжевый, красный — светлеют.

Желто-зеленые цвета не изменяются; красные становятся более насыщенными; оранжевые краснеют; светло-желтые сближаются с белыми; голубые зеленеют; синие тускнеют, темно-синие чернеют; фиолетовые краснеют.

Чтобы окраска была однородной, краску надо почаще перемешивать. Размешивать ее можно куском согнутой проволоки, вставленной в дрель. Сверху банку желательно прикрыть картонным кружком и проткнуть через него проволоку.

Если надо окрасить стену в два цвета, чтобы граница окраски была ровной, можно наклеить на стену изоляционную ленту. Снимают ее, пока краска не затвердела.

Набрав кистью краску, ее слегка отжимают о край посуды.

Кисть во время работы надо держать перпендикулярно к окрашиваемой поверхности.

При окраске стен водные составы наносят кистью слегка, причем по одному месту проводят кистью не более двух раз. На потолке первый слой наносят перпендикулярно световым лучам, второй — параллельно им. Если окна в комнате с разных сторон, то последний слой наносят по длине потолка.

На стенах последний слой краски рекомендуется наносить вертикально.

В жаркое время клеевую краску нужно наносить утром или вечером, когда нет зноя.

Деревянные поверхности красят в последний раз вдоль волокон.

Если на не совсем высохшей краске остался отпечаток пальца, надо смочить водой указательный палец и протереть им отпечаток.

Для уничтожения следов кисти свежеокрашенные стены флейцуют специальными кистями — флейцами.

Для улучшения вида окрашиваемой поверхности ее обрабатывают предназначенной для этого кистью — торцовкой.

Для окраски известковыми и клеевыми красками можно использовать пылесос. Краска при этом процеживается через

два слоя марли. При окраске потолка клеевой краской вместо клеевой воды можно использовать молоко.

Сухие пигменты рекомендуется добавлять к лакокрасочному материалу на следующих разбавителях: для масляных красок – на скипидаре, бензине; для масляного лака – тонизирующие пасты на олифе; для клеевой краски – замешанные на клеевой воде; для мелового теста – пигменты на воде.

Новые кисти предварительно следует опустить в воду на 50–60 минут. От воды они разбухают и увеличиваются в объеме – это позволит предохранить щетину и волос от выпадения и тем самым обеспечить высокое качество окраски.

Перед работой масляными красками намоченные кисти следует просушить и поработать ими 20–30 минут по грубой штукатурке или по кирпичу, смочив их в краске. При этом выступающие волоски выровняются.

Хранить кисти следует в ведре с керосином, скипидаром или в той же краске, которой производилась работа, но так, чтобы они не касались дна посуды, то есть в подвешенном состоянии.

Чтобы кисть, употребляемая для работы масляными красками, не высыхала, ее следует положить в банку с растворителем, сверху на банку и ручку кисти надеть полиэтиленовый мешочек и затянуть его на банке резинкой.

При длительных перерывах в работе кисти надо хорошо промыть от масляных красок. Сначала их отмывают в керосине, скипидаре или уайт-спирите, затем – в мыльной воде. Кисти от клеевых красок моют в чистой теплой воде, причем мыть их рекомендуется каждый день, после мытья отжать и придать им форму факела.

На масляных и эмалевых красках при длительном хранении образуется толстая пленка. Чтобы ее не было, кладут на поверхность краски кружок из плотной бумаги и наливают сверху немного олифы.

Чтобы масляная краска не засыхала, края банки, в которой она хранится, намазывают краской и покрывают банку куском стекла.

Краска должна наноситься тонким слоем. Если за один раз покрыть поверхность не удастся, окрасить ее вторично надо после того, как высохнет первый слой. Два или три слоя краски всегда прочнее одного толстого.

Большие поверхности удобно окрашивать валиком. Однако прежде чем применить его, следует окрасить флейцем углы стены, стыки с окнами, дверьми и другие места, где валиком красить неудобно. Ширина окрашенной кистью полосы должна быть не менее 7–8 см. Окраску валиком начинают с нескольких мазков

крест-накрест, а затем растирают их. Много краски на валик так же, как и на кисти, не набирают.

Поролоновый валик незаменим для получения ровной гладкой окраски. Бывает довольно сложно обмакнуть его в краску так, чтобы он весь равномерно покрылся тонким слоем красящего состава. Краску надо вылить в тазик или широкую миску, слегка погрузить в него валик и начинать медленно поворачивать его тоненькой деревянной палочкой или щепкой, пока краска не впитается по всей площади валика.

Если помещение окрашивается в один цвет, сначала производят грунтовку потолка и стен, затем окрашивают. После этого протирают от грязи и краски оконные переплеты, двери, подоконники, наличники и окрашивают их масляными или эмалевыми красками. В последнюю очередь красят плинтусы и полы.

Если потолки и стены окрашиваются в различные цвета, сначала огрунтовывают и окрашивают потолки, затем – стены. Отводят филенку, красят окна, двери, наличники, подоконники и плинтусы.

Если стены будут оклеиваться обоями, сначала огрунтовывают и красят потолки, затем двери, наличники, окна, подоконники, плинтусы, а после этого оклеивают обоями стены.

В тех местах, где стены примыкают к потолку или друг к другу, образуя угол, бывает больше всего пропусков при окраске. Поэтому эти места надо сначала проторцевать кистью, а затем, тщательно разгрунтовывая краску, покрасить обычным способом.

Эмали и лаки следует применять подогретыми, для чего посуду с ними ставят в горячую воду, доводя температуру до 60–80 градусов.

Некоторые эмали готовятся на летучих растворителях, поэтому подогревать их рекомендуется в закрытой посуде. Причем надо помнить, что растворители огнеопасны.

Ряд эмалей выпускается только для механического распыления. Они не пригодны для работы кистями, так как из них быстро улетучивается растворитель.

Чтобы побеленные поверхности не пачкались, можно добавить в побелку химические препараты, заменяющие крахмал, – "Альба" "Белая эмульсия", "Шерцкнас", "Велте", "Луга", "Сина", "Элегант" с отбеливателем.

После побелки потолков и стен двери и окна легко отмываются от белых подтеков смесью воды и уксуса (1 часть уксуса на 2 части воды).

Перед окраской оконных рам рекомендуется натереть стекла разрезанной пополам луковицей или смоченным в уксусе тампоном: это поможет легко снять со стекла пятна от масляной краски.

Чтобы не запачкать краской оконные стекла, можно нарезать полоски плотной бумаги и наклеить их на стекла мучным или крахмальным клейстером. Дня через два намочить бумагу и снять ее, а следы клейстера удалить влажной тряпочкой.

Оконные рамы и двери перед окраской надо обязательно вымыть или протереть влажной тряпкой.

Окраску встроенных или подвесных шкафов начинают с труднодоступных внутренних стенок.

Переплеты оконных рам, плинтусов, филенок и нижнего края дверей удобнее всего окрашивать малым флейцем (около 5 см в поперечнике).

При окрашивании оконных переплетов следует обратить внимание на углы. Краску или эмаль растушевывают вдоль брусков переплета. Окрашенные переплеты на двое суток оставляют открытыми с тем, чтобы краска полностью высохла и не прилипала к коробкам при закрытии переплета.

Дверь начинают окрашивать с филенок, затем переходят к выступающим поверхностям. Заглаживают краску почти сухой кистью легкими мазками снизу вверх. Краску сначала наносят поперек, затем растушевывают вдоль двери. Наличники окрашивают таким же образом.

Приборы рекомендуется вывернуть и поставить на место после высыхания краски.

Плинтусы окрашиваются вдоль с применением щитков.

Стулья, столы, табуретки начинают красить с внутренней стороны, поставив их ножками вверх, а затем переворачивают и красят с наружной стороны. Чтобы краска не пачкала пол, под ножки мебели следует подложить крышки от консервных банок.

Известен простой и качественный способ окраски деревянных поверхностей. Свежий, хорошего качества цемент растирают на камне с молоком до густоты масляной краски и с помощью кисти в два-три приема наносят на неполированную деревянную поверхность. Такая обработка не только предохраняет оконные рамы и другие предметы из дерева от влияния погоды, но и делает их огнеупорными.

При выполнении окраски стен известковыми и клеевыми составами нередко обнаруживаются те или иные дефекты. Их надо знать и уметь исправить. Вот наиболее распространенные:

отмеливание слоя краски – опрыскивают из краскопульта слабым клеевым раствором или повторно огрунтовывают и окрашивают поверхность;

отслаивание красочной пленки – растушевывают набел кистью с водой. Если не поможет – удаляют набел, перетирают поверхность, огрунтовывают и окрашивают;

просвечивается старая краска – заново окрашивают поверхность. Если не помогает – заново огрунтовывают, применяя подцвеченную грунтовку под цвет краски;

высолы – очищают стальными щетками. Тщательно сушат, перетирают штукатурку, окрашивают масляной краской исправленное место, огрунтовывают и заново перекрашивают всю поверхность;

полосатость – промывают водой нужные места и окрашивают заново с помощью краскопульта жидким окрасочным составом;

жилы – удаляют краску, огрунтовывают поверхность и окрашивают;

мраморовидные пятна – размывают краску и грунтовку и заново окрашивают.

Дефекты масляной краски удаляют таким образом:

следы от кисти или подтеки – зачищают засохшую краску шкуркой и заново окрашивают;

отслаивание слоя краски – удаляют отставшую краску, зачищают поверхность шкуркой, моют мыльной водой, сушат и заново окрашивают;

вздувание краски – удаляют вздувшуюся краску, сушат основание, олифят, шпаклюют и красят;

сетка трещин на краске – зачищают шкуркой, заделывают трещины и окрашивают поверхность;

матовые пятна, появляющиеся при закрашивании плохо загрунтованных поверхностей, прочищают шкуркой и окрашивают.

Следы от пальцев на белых дверях удаляются тряпкой, смоченной в керосине.

Перед окраской металлических каркасов, мебели, планок, трубок надо протереть их тряпкой, смоченной в уксусе, и дать высохнуть – краска будет лучше держаться.

Чтобы окрасить нитроэмалевую металлическую деталь, на нее надо нанести грунтовку. Можно использовать для этого имеющийся в продаже "Грунт 147". Перед огрунтовыванием изделие обезжиривают бензином . Раковины, царапины шпаклюют шпаклевкой НЦ-008. После огрунтовки наносят нитроэмаль. Она продается в виде аэрозолей. "Грунт 147" может заменить разведенный спиртом клей БФ-2. Но в этом случае изделие следует прогреть так, как указано в инструкции для применения клея БФ-2.

Окрашивая металлическую крышу, надо предварительно очистить ее от ржавчины. Для этого крышу чистят металлической щеткой, обезжиривают бензином и наносят химический состав "Автопреобразователь ржавчины". Через 4–5 суток крышу можно красить. (Работать надо в резиновых перчатках и в защитных очках).

Приступая к окраске железной крыши, можно огрунтовать листы алкидными смолами с железным или свинцовым суриком. В продаже бывают готовые составы алкидных смол с меламино-

формальдегидными и мочевино-формальдегидными смолами, которые непроницаемы для влаги и не растрескиваются. После огрунтовки листы окрашиваются.

При работе с красками надо помнить, что

некоторые пигменты ядовиты;

брызги купороса или водоэмульсионных красок после высыхания удаляются с трудом или вообще не удаляются;

известь разъедает кожу;

разбавители красок масляных и лаков огнеопасны;

попадание каустической соды на тело вызывает ожоги, работают с ней в очках и перчатках;

испачканные эмалевыми или масляными красками руки нельзя мыть растворителями или скипидаром, так как это может вызвать раздражение кожи;

применение в клеевых красках свинцового сурика может вызвать свинцовые отравления;

при работе с эмалевыми красками и во время их высыхания помещение должно хорошо проветриваться.

Чем вывести пятна от краски. С помощью препарата "Рукитис" удаляют различные краски со стекла, дерева, бетона, линолеума. Особенно ценен препарат при уборке квартиры после ремонта.

Пятно от казеинового клея удаляют с помощью ферментных препаратов "Сульфопан" или "Оризол".

С кожи пятна краски удаляют препаратами "Вици", "Моментальный".

С помощью средства "Сож" снимаются трудноудаляемые загрязнения, масляная краска, смола, графит и т. д.

Какая это краска. Лаки и эмали изготавливают на основе синтетических смол, краски – на основе олиф и поливинилацетатной эмульсии. На банках иногда имеются буквенные обозначения. О чем они говорят? МА - краски на олифах из растительных масел; ГФ – эмали на глифталевых лаках; ПФ – эмали на пентафталевых лаках; НЦ – эмали на основе нитрата целлюлозы; КО – на кремнийорганических лаках; ФА – на масляно-фенольных лаках; МЧ – на мочевино-формальдегидных смолах; ЭВА(ВА) – на основе поливинилацетата; ВС – на основе сополимеров винилацетата; ПВС – на основе поливинилового спирта; БГ – на основе битумов; АК – на акриловых смолах; УР – на основе полиуретанов; МС – на меламиностирольных смолах; АУ – на алкидноуретановых смолах.

О чем говорят цифровые обозначения? 1 и 5 – краски можно употреблять для наружных и внутренних работ; –2 – только для внутренних работ; 0 – грунтовка; 00 – шпаклевка.

Олифы. Для внутренних и наружных работ применяются: натуральная (льняная и конопляная), глифталевая, пентафталевая, комбинированные (К–3, К–4, К–5) олифы. Только для внутренних работ предназначены: оксоль (в ее составе есть разбавитель – уайт-спирит), комбинированные (К-2, К-12) олифы.

Различные олифы можно смешивать, но качество смешанной будет такое же, как у худшей.

Чтобы доска не потрескалась, когда в ее край забивается гвоздь, надо предварительно уплотнить в месте забивки древесину несколькими ударами молотка по пробойнику.

В древесностружечную плиту ввернуть шуруп довольно трудно. Удобнее всего просверлить в ней отверстие, заполнить его клеем, воткнуть в него кусок мягкой пластиковой трубки, ввинтить в нее шуруп.

Чтобы не было задиров при остругивании доски, рекомендуется размягчить молотком поверхностный слой сучков.

Гвоздь легко забить даже в самое твердое дерево, если острие его смазать мылом или окунуть в растительное масло.

Чтобы края фанеры не скалывались при распиливании, надо место пропила смочить горячей водой.

Чтобы вбить маленький гвоздик, нужно наживить на него кусочек пластилина, вставить гвоздь между зубьями расчески, или наколоть место, куда вбивается гвоздь шилом (кстати, последний совет хорош и в том случае, если надо вбить гвоздь в твердую древесину).

Если древесина тверда, можно предварительно просверлить отверстие на половину толщины доски, а потом прибивать гвоздь.

Тонкие гвоздики можно при их забивке придержать обычной бельевой прищепкой.

Очень удобен для работы с мелкими гвоздиками и шурупчиками пинцет с намагниченными кончиками.

Какой рубанок для чего? Шерхебелем обрабатывается древесина первоначально, грубо – вдоль волокон, под углом, поперек. Поверхность требует доводки простым рубанком. Двойным рубанком можно чисто обрабатывать даже свилеватую поверхность. Фуганок (длинный рубанок) употребляется для строгания больших поверхностей. Остальные рубанки предназначены для выстрагивания сложных профилей. Работая рубанками, лезвие больше 3 мм не выпускают.

Жесткие щетки становятся мягче, если их опустить на минуту в кипящий уксус.

Если ящик стола все время застревает, надо вынуть его, сухим мылом или свечкой протереть края и пазы, в которые он входит.

Ключ, который трудно проворачивается в замке, следует смазать воском или мылом.

Чтобы в висячий замок не затекала вода и он не замерзал, нужно надеть на его дужки резиновые колечки.

Заржавевшие ключи и замки очищают от ржавчины, выдержав их в керосине несколько часов или целую ночь. После этого их следует протереть песком или древесной золой.

Для удаления ржавчины с металлических предметов нужно протереть пятно разрезанной головкой лука. Через несколько часов протереть намазанное место тряпкой, смоченной парафиновым маслом.

Для удаления ржавчины с никелированных предметов следует намазать пятна жиром и выдержать их в таком виде несколько дней. Затем стереть жир тряпочкой, смоченной нашатырным спиртом.

Чтобы легче отрезать листовое железо, надо зажать одну ручку ножниц в тисках.

Чтобы заточить ножницы, надо постричь ими пять-шесть раз мелкую наждачную бумагу.

Чтобы лестница лучше стояла, надо под ее ножки подставить резиновые галоши.

Чтобы получить колечки из резиновой трубки, надо ее предварительно надеть на палку соответствующей толщины.

Чтобы продлить жизнь напильника при опиливании мягкого и вязкого металла, надо натереть напильник мелом, а при опиливании алюминия — стеарином.

Чтобы гипс тонировать под древесину, можно использовать пековый лак, который продается в аптеке.

Твердость цемента можно увеличить, добавив в него сахар.

Даже самую тяжелую дверь намного легче будет навесить, если укоротить штырь верхней или нижней петли.

Просверлив в бетонной или кирпичной стене отверстие, в него забивают деревянную пробку, в которую затем вворачивают шуруп. Но есть и другой способ. В отверстие заталкивают кусок старого капронового чулка, расплавляют его раскаленным гвоздем и, пока капрон не остыл, в него вворачивают шуруп.

Для сверления отверстия в бетоне взамен победитового сверла можно использовать пробойник из набора "Мечта новосела", имеющегося в продаже в магазинах хозтоваров. Пробойник вставляется в дрель вместо сверла.

Пила с плохо разведенными зубьями пойдет легче, если намазать полотно мылом.

Можно и одному пилить двуручной пилой, если хорошо натянуть ее полотно, используя принцип лучковой пилы.

Сверло дольше прослужит, если при сверлении отверстий в кирпиче или бетоне его периодически смачивать водой.

Для закрепления в тисках небольшой круглой детали рекомендуется воспользоваться обычной деревянной бельевой прищепкой. Крепление будет надежным, и на детали не останется вмятин.

Если завернутая гайка заржавела, отвернуть ее можно, постукивая по граням молотком или ключом. Можно также капнуть сверху керосином или скипидаром, затем зажечь жидкость. Но если и это не помогает, надо приложить к гайке вплотную кусок раскаленного железа, чтобы она прогрелась. После этого гайка без всякого сомнения отвернется.

Если замок заржавел, нужно капнуть в него несколько капель бензина.

Для предохранения от ржавчины винты обычно смазывают маслом. Но если этого недостаточно, винты и нарезы можно смазать смесью машинного масла с мелко растертым порошком графита.

Если раздвижное стекло в серванте или в книжном шкафу заедает, смажьте нижнюю грань его вазелином.

Если на кухонной мебели, отделанной пластиком, понадобилось прикрепить крючки или гвоздики, воспользуйтесь пластмассовыми крючками, которые продаются в магазинах. Их приклеивают клеем для пластмассы к полочке, стене или шкафчику.

Мебель, которую приходится часто раздвигать (диван-кровать, кресло-кровать и т. д.), портит полы, оставляя на них полосы и царапины. Чтобы избежать этого, на ножки рекомендуется наклеить полоски фетра, плотного сукна, замши. К деревянным деталям сукно или фетр приклеивают обычным столярным или казеиновым клеем, к деталям из других материалов – клеем БФ-2.

Чтобы, передвигая мебель, не царапать натертый паркет, ножки мебели следует также натереть воском.

Чтобы стекла очков не запотевали в холодную погоду, их протирают мыльной тряпочкой с глицерином и отполировывают фланелью. Рекомендуется также нанести на стекла с двух сторон тонкий слой мыла и протереть насухо мягкой тряпочкой.

Просмаливая лыжи, не обязательно пользоваться паяльной лампой. Можно смазать лыжи смолой и прогладить горячим утюгом через металлический лист или фольгу.

Размечая на подошве лыжного ботинка гнезда для шипов крепления, рекомендуется смочить подошву ботинка у носка водой, после чего наложить крепление и ударить по нему молотком. На подошве останутся вмятины от шипов там, где будут находиться гнезда.

Прежде чем поставить лыжи на хранение, нужно тщательно снять с них остатки старой мази. Делается это ваткой или тряпочкой, смоченной керосином или бензином. После этого лыжи сушат, прогревают на солнце, смазывают мазью и ставят на распорки. Кожаные петли и крепления покрывают бесцветным сапожным кремом, металлические – вазелином.

Лыжные ботинки смазывают специальной смазкой или мазью, приготовленной из трех столовых ложек рыбьего жира и столовой ложки касторового масла.

Водоупорную мазь для лыжной и охотничьей обуви можно приготовить и так: на слабом огне медленно нагревают два стакана натуральной олифы или "Оксоль". К ней добавляют, непрерывно помешивая, 2 столовые ложки резинового клея. Отдельно расплавляют столько же измельченного парафина и все хорошо перемешивают. Перед употреблением приготовленную мазь подогревают, ставя в сосуд с горячей водой, а затем втирают в подошвы и верх обуви. Для смазки болотных сапог в этот состав добавляют полстакана касторового масла.

УБОРКА КВАРТИРЫ

Еженедельную уборку квартиры лучше делать в такой последовательности: вычистить мягкую мебель, дорожки или ковры: протереть влажной тряпкой батареи центрального отопления, подоконники и двери; вычистить дверные ручки; тщательно стереть влажной тряпкой пыль с деревянной неполированной мебели и сухой – с полированной; вымыть комнатные растения и, наконец, протереть или вымыть пол.

Генеральную уборку достаточно производить три-четыре раза в год. Накануне генеральной уборки вынимают из шкафов и комодов вещи, протирают влажной тряпкой внутренние стенки, полки и ящики, дают им высохнуть. Вещи проветривают, просушивают на солнце, после чего раскладывают на свои места.

Посуду, вазы, разные мелкие предметы, которые не портятся от воды, моют теплой водой и вытирают. Книги протирают тряпкой или чистят пылесосом. Постельные принадлежности проветривают, выколачивают, чистят матрацы и мягкую мебель. Обивку мягкой мебели протирают тряпкой, смоченной в мыльной пене, а затем насухо вытирают чистой тряпкой. Мягкую мебель, если нет пылесоса и невозможно вынести ее во двор, можно почистить и в комнате. Вещь покрывают большой чистой тряпкой, смоченной в подкисленной воде (1 столовая ложка уксуса на 1 л воды) и хорошо отжатой, а затем начинают выбивать пыль мягкими ударами выбивалки. Когда тряпка загрязнится, прополощите ее в чистой воде и снова смочите в растворе. Так повторите несколько раз. Затем мебель чистят сухой щеткой. Мебель с кожаной обивкой вытирают сухой тряпкой, так как от влаги кожа портится. Резьбу

деревянной мебели, рамы картин также протирают сухой тряпкой. Пятно, оставленное на полированной поверхности стола стаканом горячего чая, попробуйте стереть мягкой ученической резинкой, после чего тщательно протрите всю поверхность стола жидкостью "Полироль".

Потолок и стены нужно вытереть щеткой или веником, обернутым сухой чистой тряпкой, а стены, покрашенные масляной краской, лучше помыть теплой мыльной водой без соды. Сода вредно действует на масляную краску.

Окна, подоконники, батареи центрального отопления, двери также моют теплой водой с мылом, предварительно очистив их от пыли сухой тряпкой. Если будете мыть двери сверху вниз, не давайте высыхать потекам загрязненной мыльной воды – они отмываются с трудом. После мытья двери и окна протирают сухой тряпкой.

Стекла моют раньше оконных рам. Сначала теплой мыльной водой с них смывают плотно приставшие наслоения пыли и другие загрязнения. После этого стекла дочиста отмывают небольшим количеством теплой мыльной воды, к которой добавлен нашатырный спирт (1 чайная ложка на 1 л воды). Вымытые окна протирают сначала чистой влажной тряпкой, затем сухой и чистой газетной бумагой.

Чтобы на оконных рамах не образовались потеки, во время мытья стекол не употребляйте много моющей жидкости. Стекла приобретут красивый блеск, если в воду для мытья добавить немного крахмала или после мытья смазать их кашицей из зубного порошка и воды. После того как эта кашица высохнет на стекле, ее тщательно стирают сухой газетной бумагой.

Чистить и мыть оконные стекла рекомендуется в нежаркую безветренную погоду, так как в яркий солнечный день и на ветру стекла слишком быстро сохнут и на них после чистки появляются радужные разводы.

Для мытья окон можно использовать также различные моющие средства, выпускаемые промышленностью. Способ употребления каждого из них указан на упаковке. Большинство из них, кроме того, может быть использовано для чистки и мытья изделий из стекла, хрусталя и т. д.

Заканчивают генеральную уборку мытьем и натиркой полов. Белые деревянные полы, если они очень загрязнены, моют горячей водой с содой и мылом. Для приготовления моющего раствора на ведро горячей воды берут четверть куска хозяйственного мыла. Растворив в воде соду, добавляют мелконастроганное мыло. Чтобы оно растворилось быстрее, ведро ставят на огонь и слегка кипятят раствор.

Перед мытьем пол тщательно подметают. Моют его жесткой щеткой или прутяным веником. Промыв пол, загрязненную воду собирают чисто прополосканной тряпкой, после чего споласкивают его теплой чистой водой, вытирают и вторично протирают насухо отжатой чистой тряпкой.

Крашеные полы нельзя мыть раствором с содой, их моют теплой водой с мылом. Много воды употреблять не следует. После мытья пол вытирают почти досуха.

Паркетный пол моют так же, как и крашеный. Если он покрыт мастикой, то к моющему раствору добавляют две столовые ложки соды на ведро теплой воды. При мытье паркета нельзя употреблять много воды — он покоробится. Вымытый пол тщательно протирают.

Если вымытый пол должен быть окрашен мастикой, то это следует делать, пока он еще не высох, так как на влажную древесину краска ложится ровнее, кроме того, паркет не увлажняется лишний раз. После того как мастика высохнет, пол натирают полотерной щеткой или электрополотером. Затем полируют его мягкой суконкой, войлоком или фетром.

Паркетный пол, покрытый лаком, следует протирать влажной тряпкой, смоченной в воде с добавлением глицерина.

Полы из линолеума можно мыть теплой водой (не выше 40 градусов). Только не добавляйте в воду нашатырный спирт, соду, щелочные моющие средства, так как от них остаются белесые пятна. При необходимости лучше использовать хозяйственное мыло или нейтральные синтетические моющие порошки ("Новость", "Синтол" и др.). После этого пол следует тщательно промыть чистой водой.

Вымытый или очищенный пол просушите, нанесите мастику и натрите. Кстати, линолеум лучше натирать вручную. Но если вы пользуетесь полотером, не нажимайте сильно на поверхность линолеума.

Особого ухода требует и пол из пластика. Он легко электризуется и притягивает пыль. Чтобы снять электрические заряды, следует чаще мыть пол слабым раствором обычных моющих средств, а затем смывать их чистой водой.

Все средства для ухода за полом надо применять строго по назначению, в соответствии с приложенной к ним инструкцией, соблюдая меры предосторожности.

ОБОРУДОВАНИЕ ВАННОЙ КОМНАТЫ

Ванная комната — необходимая часть современной квартиры. Сегодня не только в городе , но и на селе строят дома с ванными. Став привычной повседневной принадлежностью нашего быта, ванные, к сожалению, зачастую содержатся не в лучшем виде. Над тем, все ли в ванной устроено рационально, удобно ли купать ребенка, умываться, стирать белье — над всем этим задумываются нечасто, а еще реже прилагают усилия к тому, чтобы исправить кое-какие неудобства.

Начнем с умывальника . Для хранения туалетных принадлежностей над ним обычно вешают полочку и зеркало. Но можно также укрепить на стене неглубокий (8–9 см), иначе он будет мешать

умываться, шкафчик с зеркальной дверцей. В нем можно хранить косметику. Под умывальником на металлическом пруте диаметром 3–4 мм неплохо подвесить шторки из непрозрачного полиэтилена или тонкой клеенки. За шторками можно разместить полочки для хранения мочалок, мыла, порошков и т. д. В самом низу еще останется место для низкой скамеечки – маленьким детям она нужна для того, чтобы они могли пользоваться умывальником.

Вешалку или крючки для полотенец лучше разместить поближе к умывальнику, а для одежды – около двери или прямо на ней.

Одна из длинных сторон ванны обычно примыкает к стене. Другую сторону хорошо бы закрыть специальным щитком или облицевать керамической плиткой. Это придает аккуратный вид ванной комнате и значительно облегчает уборку помещения. На уровне внешнего края ванны подвешивают на металлическом стержне, упирающемся в стены, полиэтиленовую штору, чтобы вода при купании не попадала на пол. Штора должна спускаться ниже края ванны на 20 см.

Если не удается стирать белье сразу (что, конечно, желательно), лучше складывать его в специальный ящик с поднимающейся крышкой. Высота ящика не должна превышать 40 см, что позволит пользоваться им вместо табуретки. В боковых стенах ящика надо сделать отверстия для вентиляции.

Для сушки белья на высоте 2 м натягивают капроновую леску – она практически не видна (когда на ней ничего не висит) и потому не испортит общего вида ванной комнаты,

УХОД ЗА САНИТАРНОЙ ТЕХНИКОЙ

Чтобы раковины, ванны, унитазы служили долго и имели опрятный вид, надо постоянно содержать их в исправном состоянии и чистоте.

Для предохранения сливного отверстия раковины от засорения необходимо прикрыть его пластмассовой вкладкой-решеткой с мелкими дырочками. Ее можно приобрести в магазинах хозяйственных товаров или сантехники. Если решетка засорилась, ее вынимают и очищают.

Один раз в неделю следует прочищать раковины вантузом – резиновым поршнем на ручке. Делают это следующим образом: вантузом плотно закрывают сливное отверстие и наливают в раковину воду, затем быстро поднимают вантуз над водой и тут же резко опускают его над сливным отверстием и плотно прижимают. Захватывая воздух и воду, вантуз с силой выталкивает их в сифон, а они уносят осевшие частицы в канализацию.

С помощью вантуза можно прочищать и слив в ванне, предварительно закрыв переливное отверстие на стенке ванны рукой или тряпкой.

Следует постоянно следить за исправностью бачка в туалетах. Утечка воды в них часто происходит из-за неисправности или нару-

шения регулировки рычага шарового клапана. Если устранить неполадки своими силами невозможно, безотлагательно пригласите слесаря-сантехника. Помните, что в смывные бачки поступает чистая водопроводная вода, а ее надо расходовать бережно.

Немало воды тратится без пользы и при неисправности кранов. Подсчитано, что только из-за испорченных кранов и смывных бачков теряется до 20 процентов подаваемой в наши дома чистой водопроводной воды. Поэтому старайтесь устранять утечки ее как можно скорее.

В продаже имеется большой выбор средств для чистки, мытья и дезинфекции ванн, унитазов, раковин. Наиболее эффективны средства, одновременно чистящие и дезинфицирующие, – порошки "Гигиена", "Санитарный", пасты "Санита", "Суржа" и др.

Следует знать, что кухонные раковины и ванны нельзя чистить жидкими средствами, предназначенными для чистки унитазов, так как в их составе имеется соляная кислота, разрушающая слой эмали на раковине и ванне.

Нельзя постоянно чистить ванну препаратами типа "Суржа", предназначенными для чистки с одновременным снятием ржавчины – в их составе имеются кислоты, способствующие разрушению слоя эмали.

Раковины для умывания и унитазы, изготовленные из керамики, такими составами можно мыть – для них соляная и щавелевая кислоты безвредны.

Средства с дезинфицирующими свойствами хранят в сухом прохладном месте. Чтобы состав не сцементировался, порошки типа "Чистоль", "Блеск" держат в герметической упаковке.

Для чистки ванн, раковин и унитазов можно применять отбеливатель "Белизна". Хороший эффект дают также порошки "Металлоблеск", "Пемоксоль", "Слава", "Уральский", пасты "Скайдра", "Гигиена-2", "Юра", "Восточная".

Для ухода за унитазами рекомендуются жидкие препараты "Санитарный-2", "Дезинолис". Они обладают дезинфицирующим свойством.

Для чистки канализационных труб выпускается специальный крошкообразный препарат "Крот", с успехом заменяющий механический метод очистки канализационных труб.

Аэрозоль "Эмаль" устраняет дефекты и возвращает эмалевому покрытию ванн и раковин первоначальную белизну.

Ванна дольше послужит, будет белоснежной, если не наливать в нее сразу очень холодную или горячую воду, а только теплую, чтобы стенки ванны успели слегка согреться. Не рекомендуется мыть ванну или раковину сразу после горячей воды холодной. От резкой смены температуры воды на эмалированной поверхности могут образоваться трещины и желтый налет. Нельзя удалять загрязнение острыми предметами или шлифовальной шкуркой, поверхность эмали от этого быстро повреждается.

Нельзя собирать мелкие осколки стекла руками. Лучше всего пользоваться смоченным в воде ватным шариком — это удобно и безопасно. Или же сделать шарик из оконной замазки и покатать его по месту, где лежат осколки. Он вберет в себя все, даже невидимые глазу осколочки.

Веники становятся прочными и не ломаются, если их предварительно замочить на 2–3 часа в горячей подсоленной воде, а после каждого употребления мыть горячей водой и высушивать в висячем положении. Если веник растрепался, надо подержать его несколько минут над кастрюлей с кипящей водой, и он станет как новый. Чтобы веник дольше служил, нужно перевязать его в нижней части бечевкой и натянуть на него капроновый чулок, привязав в верхней части к венику.

Чтобы при стирке в стиральной машине не отрывались пуговицы, надо предварительно застегнуть одежду на все пуговицы и вывернуть вещь наизнанку.

Пыльные электрические лампочки дают на 50 процентов меньше света, чем чистые. Вот почему их надо регулярно протирать тряпочкой, смоченной мыльным раствором, в который добавлено немного нашатыря. После этого насухо вытереть чистой фланелью.

Чтобы язычок у ботинка не сползал в сторону, у верхнего края его прорезают две дырочки. Края их закрепляют обувными блочками или клеем БФ. Продетый через эти дырочки шнурок будет удерживать язычок на месте.

Концы шнурков от ботинок или туфель с оторванными металлическими пистонами можно смазать лаком для ногтей.

Новая обувь не будет скользить, если натереть ее подошвы сырым картофелем.

Щетку для обуви время от времени следует промывать раствором нашатыря. Бархатную тряпочку, которой наводится глянец на обуви, следует стирать в мыльной воде с добавлением нашатыря.

Если на чулке спустились петли, можно закрепить их, не дав распускаться дальше, капнув на чулок немного лака для волос.

Если чулок "поехал", не спешите покупать новую пару. Наверняка таких одиночных чулок накопилось немало. Следует устроить им "ревизию" и подобрать пары почти одинаковых — толстых или тонких с похожей формой пятки. Если они немного различаются по цвету, можно покрасить их имеющимся в продаже составом "Элегант". Одного пакета достаточно на 4 пары капроновых или 2 пары эластичных чулок. Интенсивность окраски в значительной степени зависит от продолжительности крашения.

Если пепельница плохо отмывается, протрите ее солью и ополосните водой — она заблестит.

Обычные портновские ножницы помогут быстро нарезать зеленый лук, срезать плавники у рыбы. Для разделки утки или курицы удобнее использовать секатор.

Чтобы ускорить точение ножей, надо положить их на полчаса в соленую воду.

Если бочонок с квашеной капустой дал течь, отверстие заделывают специально приготовленной смесью: сжигают кусок хлопчатобумажной ткани, собирают золу и смешивают ее с таким же количеством просеянной древесной золы и столовой ложкой разогретого жира.

Из старых капроновых чулок можно сделать мочалку для мытья посуды. Смоченным в холодной воде капроновым чулком можно до блеска вымыть зеркало, стеклянную и хрустальную посуду. Фарфоровая, алюминиевая и эмалированная посуда, даже очень жирная, также отлично отмывается и блестит, если ее слегка потереть намыленной капроновой мочалкой.

Предназначенную для шитья ткань прежде всего необходимо выровнять по срезам (так, чтобы кромки были одной длины), затем замочить в горячей воде. Выкручивать материю не следует, достаточно завернуть ее в пушистое полотенце, пока она не высохнет. Затем снова сровнять длину кромок. Для этого отрез складывают по ширине вдвое и, если обнаружится перекос, слегка потягивают в четыре руки за концы кромок. Подсушивают в тени, зимою – в помещении, на туго натянутой веревке. При этом отрез должен быть сложен вдвое по длине и висеть ровно.

Можно использовать для этой цели вешалки для брюк, нужно только равномерно присобрать ткань в зажиме – при такой сушке она не вытягивается. Гладить ее лучше влажной, с изнанки, по долевой нитке.

Когда шьют на машине что-либо из очень тонкого материала (шифона, жоржета, крепдешина, трикотина), рекомендуется подложить под материал кусочек тонкой белой бумаги. Так гораздо удобнее шить, да и строчка будет аккуратнее.

Если швейная машина не берет резину или пластик, достаточно потереть свечой те места, где должны пройти стежки, тогда машина безотказно прошьет их.

Ворсистую нитку можно легко продеть в отверстие иголки, если смочить ее бесцветным лаком для ногтей или потереть воском.

Чтобы вдеть капроновую нить в ушко иголки, надо скрутить ее с обычной ниткой.

Шерстяную нитку легко вдеть в ушко иголки, если конец смазать мылом.

Толстый материал легче шить, если смазать иголку мылом.

Прежде чем кроить хлопчатобумажную ткань, нужно намочить ее в теплой воде, затем посушить и выгладить.

Нитки для шитья всегда подбирают немного темнее ткани, так как на катушке нитки всегда кажутся более темными, чем на ткани.

Распоротую шерстяную вещь можно почистить хлебной корочкой.

Воск делает нитку прочнее, а пуговицы, пришитые навощенной ниткой, дольше не отрываются.

Юбку лучше вешать на вешалке с двух сторон на крючки, чтобы она не мялась и не теряла форму.

Чтобы не пришивать каждый раз белый воротничок к школьной форме, нужно прикрепить к его изнаночной стороне и к вороту три маленькие кнопки (две по краям и одну посередине).

Черную поблекшую ткань не обязательно перекрашивать. Ее можно освежить черным кофе. Тщательно очистить ткань от пыли и почистить крепким кофе, процеженным сквозь сито. Вместо кофе можно взять табачную воду (на 1 л воды 15 г табака). Раствор вскипятить, остудить и обработать им ткань. Она будет как новая.

Пуговицы с отверстиями (четырьмя или двумя) пришивают крест-накрест или параллельно.

Если материал толстый, пуговицы не следует пришивать слишком плотно. Необходимо оставить небольшой промежуток между пуговицей и тканью, чтобы петля не деформировалась. Для этого нужно сделать из ниток нечто вроде ножки. Положить на пуговицу две спички и при пришивании пропускать нитки поверх них. Закончив работу, выдернуть спички и оттянуть пуговицу от материала. Нужно несколько раз туго обернуть вокруг ножки нитку.

Пришивая пуговицу к кожаному или меховому пальто, следует положить между ней и тканью тонкую бумагу. Когда пуговица будет пришита, бумагу вынимают.

Чтобы металлические пуговицы не теряли блеска, их нужно покрыть бесцветным лаком для ногтей, подложив под них картонку или бумагу.

Иголки, булавки, спицы не будут ржаветь, если в коробочку, где они хранятся, насыпать немного муки. Если ржавчина все же проступила, нужно воткнуть иголки на некоторое время в мыло — они станут чистыми.

Если прикрепить небольшой магнит ко дну металлической коробки, где хранятся иголки и булавки, то они никогда не рассыплются.

При вязании то и дело приходится браться за сантиметровую ленту. Она не понадобится, если нанести лаком для ногтей на одну из вязальных спиц деления на сантиметры.

Распуская вязаную кофту, можно выпрямить пряжу, не стирая ее. Для этого шерсть наматывают на прямоугольник из плотного картона или фанеры и пропаривают через мокрую тряпку сильно нагретым утюгом. Минут через 10–15 нитки просохнут, можно смотать их в клубок и начинать вязать.

Если шерстяные нитки, из которых собираются вязать вещь, очень темного цвета, их можно сделать светлее с помощью питьевой соды. Нужно положить в кастрюлю с водой 1–2 столовые ложки питьевой соды и опустить в нее предварительно смоченные нитки, дать им покипеть 2–3 минуты, затем прополоскать несколько раз в холодной воде.

Погнувшиеся пластмассовые спицы нужно опустить в кипяток, выпрямить и тут же обильно полить холодной водой.

Брюки сына протерлись на коленях, может быть, стали слишком короткими, но еще могут послужить, правда, в другой роли. Обрежьте штанины выше колена и подшейте их – получатся шорты. Отрезанную часть брючины нужно укоротить, срезав протертые места, вывернуть наизнанку и сшить по срезу. С другой стороны штанины нужно сделать кулиску и вдеть шнурок. Готов мешок для сменной обуви, с каким ребята ходят в школу.

Простыни обычно изнашиваются посередине, а края остаются крепкими. Такую простыню можно обновить: сложить ее вдоль и сшить края. Затем нужно разрезать простыню по сгибу, срезать поношенные места и подрубить. Простыня, хотя и стала несколько уже, еще послужит вам.

Несколько пустых катушек от ниток можно прибить или приклеить к внутренней стороне дверцы кухонного шкафа. Укрепить их в один ряд вплотную друг к другу – катушки должны быть одного размера. На эти катушки удобно вешать кухонные ножи. Лезвия будут легко проходить в щели между катушками, а ручки не пройдут. Катушки можно покрасить в тон шкафа или дверцы, на которой они укреплены.

Кропотливая работа – переметить белье ребенка, уезжающего летом на дачу или в лагерь. Можно не вышивать метки, а написать их на ленточке из белой ткани тушью или напечатать на машинке, а потом прогладить горячим утюгом. Такая метка выдерживает многократную стирку, даже кипячение.

Если нет под рукой воронки, ее вполне может заменить пакет из-под молока с вырезанной гранью.

Перелить духи из одного флакона в другой поможет обыкновенное ученическое перо.

Если авторучка пропускает чернила, нужно смазать вазелином резьбу под колпачком, прикрывающим перо, — недостаток устраняется.

Если банка с гуталином трудно открывается, нужно поставить ее на ребро и покатать ногой взад-вперед.

В морозные дни желательно не ходить за продуктами с авоськой — вес нагруженной сетки давит на ладонь, нарушает кровообращение в пальцах, так недолго и отморозить их. Лучше пользоваться сумкой с широкими ручками или корзиной.

Зимой лучше носить не перчатки, а свободные рукавички, в которых легко двигать пальцами. Если руки все же замерзли, придя в помещение, обмойте их водой комнатной температуры, затем теплой и, насухо вытерев, смажьте жирным кремом.

Не следует класть ручные часы на стекло или мрамор — пружина может быстро выйти из строя.

Если поставить будильник на тарелку и положить туда монеты — такой звонок мудрено не услышать! Если же необходимо приглушить звонок, накройте будильник стеклянной банкой.

От длительного курения пальцы рук и ногти, как правило, желтеют от никотина. Можно избавиться от этой желтизны, если мыть руки водой, смягченной аммиаком.

Новую жесткую зубную щетку подержите несколько часов в стакане с водой, куда добавлена ложка соли, — щетка станет мягче.

Чтобы сырые дрова быстро разгорались, не надо поливать их керосином, достаточно посыпать щепоткой крупной соли.

Чтобы новогодняя елка дольше не осыпалась, следует поставить ее в ведро с водой, добавив немного глицерина. В стволе елки рекомендуется сделать разрез и вложить в него шерстяную тряпку, которую надо ежедневно смачивать водой. Чтобы сохранить подольше срубленную елку зеленой, можно поставить ее в ведро с водой, добавив туда половину чайной ложки мочевины (огородное удобрение).

А еще можно сделать так: взять 3 л сырой воды, добавить 5 г лимонной кислоты и 6 г желатина. После их растворения всыпать в воду 16 г толченого мела. Все хорошенько перемешать. На конце ствола острым ножом сделать свежий срез и сразу поставить елку в приготовленный раствор — она долго не будет осыпаться. Только не забывайте подливать воду.

Елочные игрушки обычно вешают на нитках — они рвутся, путаются. Для этого лучше пользоваться обычной канцелярской скрепкой. Ее нужно разогнуть, одним концом зацепить игрушку, а другим — веточку.

Чтобы "вернуть к жизни" засохший лак для ногтей, нужно крепко закрутить крышку, положить пузырек в полиэтиленовый мешок и на 5–10 минут налить в него горячую воду.

Если духовка чересчур нагрелась, нужно поставить в нее на несколько минут кастрюлю с холодной водой.

Не стелите ковры на только что вымытый пол, они боятся сырости.

Чтобы в солонке не образовывались комки, надо положить на дно солонки маленький кусочек промокательной бумаги: она вберет в себя влагу и комков не будет. Время от времени бумажку нужно менять.

Чтобы кожаные подошвы ваших сапожек не скользили в гололед, время от времени нужно проводить по ним грубой наждачной бумагой.

Для того чтобы занавеси образовывали красивые глубокие складки, ширина их должна превышать ширину окна в два с половиной раза.

Наденьте на горлышко бутылки с подсолнечным маслом кружочек, вырезанный из старой губки или поролона, и капли масла не будут пачкать бутылку и полку, на которой она стоит.

Если в шкафу, где хранится мука, появилась сырость, — положите на полки несколько лавровых листьев. Они впитают в себя сырость.

Если в шкаф, где хранятся продукты, заползли муравьи, нужно положить туда испорченный лимон. Муравьи тут же исчезнут.

Если столовые ножи покрылись ржавчиной, нужно смазать их растительным маслом и оставить на полчаса. Затем протереть наждаком — от ржавчины не останется и следа.

Если нижняя сторона утюга пожелтела и оставляет пятна на глаженой вещи, нужно смочить ватный тампон в уксусе, протереть им утюг, затем хорошенько до блеска натереть шерстяной тряпочкой.

Чтобы не оставалось следа от защипок, когда вы вешаете сушить свитера или кофты, нужно пропустить в рукава полотенце и защипками прицепить его в трех местах к веревке — по бокам и в середине.

Если у вас покоробились пластинки, нужно взять два стекла, между ними положить согнувшуюся пластинку, хорошенько прижать стекла и положить на солнце. Пластинка примет прежний вид.

Трикотажные шерстяные вещи лучше хранить не на вешалках, чтобы изделие не потеряло форму, а в чемоданах, на полках, акку-

рально сложенными. Перед стиркой или химчисткой необходимо устранить изъяны.

Меховые, шерстяные шапочки не носите в помещении – кожа головы перегревается, волосы становятся влажными, тусклыми, быстро грязнятся, выпадают, а выходя на мороз, вы рискуете простудиться.

Для обуви очень вреден тающий снег: он "пережигает" кожу. После прогулки по снегу сразу же смажьте обувь жирным кремом, а через некоторое время почистите.

Запах масляной краски держится обычно очень долго. Если же после ремонта поставить в помещении емкости с соленой водой, запах исчезнет. Можно 2–3 дня подержать в комнате ведро с холодной водой.

Даже сквозняки не выветривают запах табака. Чтобы избавиться от него, надо открыть окно, намочить холодной водой 2–3 махровых полотенца и положить их в комнате в разных местах – они впитывают запах табака. Можно зажечь несколько свечей. Уничтожает запах табака и затхлости также 5-процентный раствор формалина, разбрызганный по комнате.

Чтобы надушить партию носовых платков, достаточно капнуть несколько капель духов в воду, в которой их полощут.

Неприятный запах в чемодане исчезнет, если протереть его изнутри уксусом, а затем хорошо просушить, желательно на солнце.

Если руки пахнут чесноком, протрите их кофейной гущей, и запах исчезнет.

От неприятного запаха в металлической коробке можно избавиться, если сжечь в ней несколько спичек.

В герметически закрывающийся бокал или банку положите слой лепестков лилии, розы или других цветов и посыпьте мелкой солью. Затем вновь положите слой лепестков, сверху посыпьте солью. Заполнив таким образом бокал или банку, налейте туда 3–4 ложечки спирта или водки. Каждый раз, когда нужно, чтобы в комнате был приятный запах, откройте банку на несколько минут.

Можно налить несколько капель духов или одеколона на незажженную электрическую лампочку. Стоит включить ее, по комнате распространится аромат.

Неприятный запах капусты во время варки можно устранить, положив в кастрюлю хлебный мякиш, завернутый в чистую тряпочку, или добавив в воду немного сахара.

Устранить в кухне неприятный запах капусты во время варки поможет также смоченная в уксусе полотняная тряпочка, если накрыть ею крышку кастрюли.

Неприятные запахи на кухне исчезнут, если налить на сковороду немного уксуса и держать на огне, пока он не испарится. Неприятные запахи исчезнут также, если сжечь на плите корочку лимона или апельсина.

Если в кладовке или буфете, где хранятся пищевые продукты, поставить сосуд с измельченным древесным углем, то он поглотит все посторонние запахи и предохранит продукты от быстрой порчи. Время от времени уголь нужно менять.

Чтобы устранить специфический запах в шкафу, где хранится хлеб, рекомендуется периодически проветривать шкаф и время от времени протирать изнутри тряпочкой, смоченной в уксусе. Можно положить на бумажке молотый кофе, и запах тоже исчезнет.

Запах селедки с ножей и вилок улетучится, если смазать их растительным маслом и протереть полотенцем.

Удалить запах лука с металлической посуды и столовых приборов можно, если протереть их сухой поваренной солью.

Перед тем как вымыть посуду, в которой была рыба, нужно протереть ее сухой горчицей, или протереть тканью, смоченной уксусом, или промыть холодной водой с мылом. Запах исчезнет.

Чтобы устранить запах чеснока, надо его измельчить и смешать с лимонным соком.

Запах затхлого хлеба исчезнет, если протереть раствором уксуса стенки буфета или хлебницы.

При жарении рыбы нужно положить на сковороду очищенную, нарезанную ломтиками сырую картофелину, и в квартире не будет пахнуть рыбой.

Если вы развешиваете белье для просушки рядом с кухней — добавьте в воду для полоскания немного хлорамина (50 г на 20 л воды). Белье не впитает неприятных запахов.

Чтобы устранить запах пота от ботинок, достаточно протереть их внутри раствором марганцовки.

Чтобы освежить воздух в комнате, нужно поставить в угол тарелку с лепестками увядших роз. Это, кстати, прекрасный способ использовать увядшие розы.

Чтобы устранить запах в духовке после приготовления какого-либо блюда, нужно поставить в нее полную кастрюльку воды, положить кожуру от апельсина и лимона и прокипятить 10 минут. Запах исчезнет.

Чтобы уничтожить в кухне запах готовящейся пищи, нужно насыпать на горячую конфорку немного соли.

Неприятный запах с рук и с посуды можно удалить, вымыв их водой с уксусом (1 ложка уксуса на 2 л воды).

Чтобы из шкафа или чемодана быстрее выветрился запах нафталина, надо насыпать туда порошок горчицы и подержать сутки.

Чтобы уничтожить неприятный запах в термосе, достаточно прополоскать его водой с уксусом (1 чайная ложка на стакан воды). Можно всыпать в термос 2 ложки риса, залить теплой водой и, закрыв, несколько раз встряхнуть и вымыть горячей водой.

Чтобы сковорода не пахла рыбой или луком, надо посыпать на нее, когда она еще горячая, влажные листочки спитого чая.

Для удаления из бутылки любого запаха рекомендуется всыпать в нее столовую ложку горчичного порошка. После этого ополоснуть бутылку холодной водой.

Если пожевать немного зелени петрушки, исчезнет неприятный запах изо рта после употребления чеснока. Запах лука исчезнет, если выпить чашку крепкого кофе или пожевать кофейные зерна.

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ В БЫТУ

Работая на кухне, следует помнить, что:

раскаленные кастрюли и сковороды нельзя ставить на край стола, чтобы дети не могли их опрокинуть на себя;

холодную воду в перегревшийся чайник нужно наливать осторожно, придерживая ручку чайника и крышку тряпкой;

пробовать пищу следует длинной ложкой, предварительно дав ей остыть. Нельзя оставлять ложку и вилку в кастрюле или на сковороде, чтобы не нагрелась;

крышку кастрюли, в которой что-либо варится, рекомендуется открывать от себя;

картофель, котлеты нужно класть на раскаленную сковороду осторожно от себя, чтобы не обжечься брызгами жира. Так же осторожно опускают продукты в кипящую воду.

Будьте осторожны в обращении с бытовыми электроприборами:

нельзя браться одновременно за кастрюлю, стоящую на электроплите, и за кран водопровода;

меняя электрическую лампочку, не забудьте предварительно выключить свет;

вода — хороший проводник электричества, потому нельзя мокрыми руками прикасаться к выключателю, розетке, цоколю электролампочки, включенным электроприборам. Недопустимо гладить влажное белье утюгом с поврежденным проводом.

Электроизоляция нарушается, если в помещении, например в ванной или кухне, слишком влажно. Обычно в таких помещениях применяют особые провода. И все-таки из соображений безопас-

ности не рекомендуется устанавливать штепсельные розетки в сырых помещениях.

Нельзя прикреплять к лампочке самодельные бумажные абажуры из газет – бумага может загореться. Проволока и даже веревка, привязанная к электрическим проводам, могут повредить изоляцию и вызвать короткое замыкание.

Уходя из дома, надо обязательно выключать электроприборы.

Категорически запрещается чинить перегоревшие пробки с помощью самодельного "жучка". Пробки ставятся для того, чтобы в случае перегрузки электросети или при коротком замыкании прекратить поступление тока. Толстая же проволока, из которой сделан "жучок", эти перегрузки выдержит, не перегорит, и тогда могут загореться провода.

Ни в коем случае нельзя заливать водой и обрывать руками загоревшиеся провода. Надо немедленно вывернуть пробки, отключить электрический ток. Огонь можно погасить землей, песком, сбить, преградив к нему доступ воздуха.

Производя ремонт в квартире, мы применяем различные краски, масла, лаки, растворители, различные жидкости (ацетон, уайт-спирит, скипидар и т. д.). Многие из них летучи и небезразличны для здоровья человека. Поэтому перед окрасочными работами следует вывести из квартиры домашних животных, вынести аквариум, комнатные растения; убрать в холодильник или в шкаф продукты; обеспечить проветривание помещений; не курить и не зажигать огня во время работы. После работы хорошо вымыть руки и лицо.

Не рекомендуется работать с красками, лаками и растворителями беременным женщинам, кормящим матерям и людям, страдающим хроническими заболеваниями сердца, сосудов, печени, дыхательных путей.

Следует соблюдать осторожность и при применении синтетических моющих средств. При правильном пользовании они не представляют опасности, но следует все же соблюдать инструкцию, имеющуюся на упаковке каждого средства. Там указано, какое количество нужно брать для стирки. Не следует сыпать порошок "на глазок". Завышенная доза может вызвать аллергическую реакцию, раздражение кожи и даже отравление. Особенно осторожно должны обращаться с синтетическими моющими средствами беременные женщины. Не применять для ручной стирки порошки, предназначенные для машинной стирки. И ни в коем случае нельзя использовать их для мытья посуды.

Когда на руках остаются частицы стирального порошка, может возникнуть сухость кожи, зуд, а иногда и воспаление. Если кожа особенно чувствительна , перед стиркой следует смазать руки защитным кремом ("Силиконовый") или работать в тонких резиновых перчатках. Окончив стирку, нужно тщательно вымыть

руки с мылом, хорошо ополоснуть теплой водой, а затем смазать смягчающим кремом.

Стиральные порошки оседают на тканях. Поэтому после стирки следует прополоскать белье несколько раз в теплой, затем в холодной воде. Изделия из натуральных тканей следует полоскать более тщательно, так как остатки порошка с них удаляются труднее, чем с синтетических.

ОСТОРОЖНО: ГАЗ!

Газ, пришедший в квартиры и дома миллионов людей в городе и селе, – большое благо. Но пользование им связано с необходимостью неукоснительно соблюдать хотя и простые, но очень строгие правила безопасности.

Не допускайте утечки газа, которая может произойти по разным причинам:

из-за аварии прекратилась на какое-то время подача газа, пламя в горелках погасло. Их забыли закрыть, и вот газ снова начинает поступать в сеть;

газ понемногу просачивается через неплотные соединения труб сети;

закипевшая жидкость залила пламя (такое часто случается, когда на низкую конфорку ставят кастрюлю с широким дном, бак, таз и т. д.), этого не заметили;

пламя задул сквозняк;

неосторожным движением открыли кран (чаще всего зацепили за него краем одежды), не обратив на это внимания.

Как видно, во многих случаях утечка газа связана с нашей собственной беспечностью. Поэтому прежде всего надо всеми силами стремиться этой беспечности не допускать. Очень важно своевременно объяснить детям, не скрывая, сколь тяжелы могут быть последствия .

В обращении с газом необходима бдительность, привычная и постоянная. Возьмите за правило: вечером перед сном непременно проверять, все ли краны закрыты; то же самое делать, уходя из дома (как бы вы ни спешили!); открывая общий кран, проверьте, все ли краны на плите закрыты.

Если утечка все же произошла, то она может быть распознана довольно быстро – по запаху. В этом случае надо немедленно перекрыть газ, открыть окна и двери (чтобы тщательно проветрить помещение); ни в коем случае недопустимо пользоваться открытым огнем, нельзя включать электроприборы, зажигать свет (гасить, если он горит). Если утечка связана с повреждением газовой сети, немедленно вызовите специалистов!

В случае когда обнаружены признаки отравления (головная боль, головокружение, общая слабость, тошнота), в ожидании срочно вызванного врача следует оказать первую помощь: вывести пострадавшего на свежий воздух, расстегнуть одежду, если она мешает свободному дыханию. В более тяжелых случаях (обморо-

ки, потеря сознания) нужно прибегнуть к нашатырному спирту (ватку, смоченную спиртом, подносят – не прижимая – к носу), побрызгать на лицо холодной водой, сделать искусственное дыхание. Дать крепкого чая и ни в коем случае не позволять засыпать!

Серьезную опасность представляет газовый хлопок, "мини-взрыв". Он может произойти в результате неумелого обращения детей с газовыми приборами (особенно – с духовым шкафом и водонагревателем, так как объем поступающего на горелки газа в этих приборах значителен) : ребенок открывает кран горелки и только тогда принимается чиркать спичкой – раз, два; наконец, спичка загорается, ребенок подносит ее к горелке, раздается сильный хлопок. Тут недалеко до серьезного ожога. Отсюда вывод: открывать кран следует только после того, как горящая спичка поднесена к горелке! Зажигать горелку духового шкафа надо не спичкой – заранее приготовьте для этой цели бумажный жгут.

Не менее серьезную опасность представляет неполное сгорание газа, следствием которого может явиться отравление. Происходит это либо из-за того, что газовый прибор плохо отрегулирован (в данном случае не обойтись без мастера), либо потому, что в помещение нет притока свежего воздуха. То, что газ сгорает не полностью, можно определить по пламени: оно не синее, а желтое или желто-красное.

Следует помнить также, что опасность представляет и само пламя сгорающего газа. По этой причине нельзя ничего вешать над плитой; нельзя, торопясь поскорее привести в порядок вымытую голову, сушить над газом волосы; всегда помните о том, что вы зажгли газ; молоко убежит, чайник выкипит, картошка сгорит – и каждая из этих на первый взгляд безобидных мелочей может обернуться серьезными неприятностями.

ЧТОБЫ ЗИМОЙ В ДОМЕ БЫЛО ТЕПЛО...

Зимний холод не проникает в квартиру, если вы заблаговременно позаботитесь об утеплении окон. Вот несколько советов, которые помогут вам быстрее и легче справиться с этой нужной домашней работой.

Заклеивать рамы бумагой следует только со стороны комнаты, внутренние, желательно в безветренную погоду.

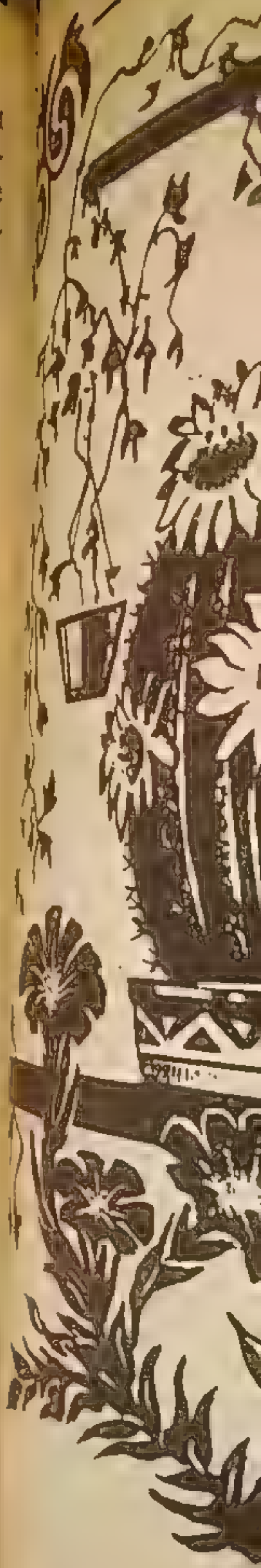
Если рамы рассохлись и щели очень большие, их можно заткнуть ватой или узкими полосками поролона, затем заклеить с помощью крахмального клейстера. Хорошо держится бумага, приклеенная молоком (можно скисшим). Белую бумагу нарезают длинными полосами шириной около 5 см. Иногда вместо бумаги используют ленточный лейкопластырь.

Зимой окна часто запотевают. Чтобы этого избежать, стекла надо протереть тряпкой, смоченной раствором из одной части очищенного глицерина и двадцати частей спирта или денатурата, каждые две недели.

Если с внутренней стороны окон появилась изморозь или наледь, очистить стекла ото льда можно теплым раствором поваренной соли (2 столовые ложки на стакан воды). В этом растворе надо смочить губку или мягкую щетку и поводить ею по замерзшему стеклу: лед быстро растает, после чего стекло насухо протирают чистой мягкой тряпкой.

Имеются также специальные средства, препятствующие промерзанию стекол и позволяющие быстро разморозить уже замерзшие стекла. Одно из них – "Автоантизапотеватель" – средство в аэрозольной упаковке. Струей аэрозоля с расстояния 10–15 см в течение 1–2 секунд обрабатывают стекла. Спустя 1–2 минуты после такой обработки намерзший лед оттаивает. После этого стекло протирают сухой тканью или бумагой и повторяют обработку тем же средством.

Препарат "ЛИ-ЛО" – жидкое концентрированное средство против замерзания и запотевания стекол, которое одновременно и чистит их. Чтобы стекло не запотевало, его протирают ватным тампоном, смоченным небольшим количеством концентрата. Если нужно только [illegible] стекло, концентрат сначала разводят водой (1 часть на 10 частей воды), а затем ватным тампоном, смоченным в растворе, протирают его.





Зеленые растения в комнате, на балконе, в саду

В ЧЕМ ПОЛЬЗА КОМНАТНЫХ ЦВЕТОВ

Комнатные растения украшают квартиру, способствуют созданию благоприятного микроклимата и настроения. Конечно, не стоит превращать жилую комнату в оранжерею. Прежде всего не следует заставлять окно разросшимся фикусом или многоярусными полочками с горшками цветов. На подоконниках уместны небольшие низкие цветы с таким расчетом, чтобы они занимали не более 10–15 процентов оконного проема. А фикус, лавр и другие высокие растения лучше всего поставить на низкие скамеечки или специальные подставки.

Многие комнатные растения наделены способностью повышать влажность воздуха в помещениях, а это чрезвычайно важно и ценно, так как в отопительный сезон влажность воздуха в городских квартирах заметно снижается. Количество углекислого газа в помещении, где есть цветы, не повышается, так как ночью растения выделяют его во много раз меньше, чем поглощают днем. Подсчитано, что несколько сот комнатных растений выделяют за ночь примерно столько же углекислого газа, сколько один человек.

Некоторые виды комнатных растений наделены фитонцидными свойствами, т. е. способностью выделять летучие вещества, убивающие микроорганизмы воздуха или замедляющие их рост. К таким растениям относятся лимонное дерево, туя, герань, бегония. Пахучие эфирные масла, выделяемые комнатными растениями, не только освежают и очищают воздух, но и отпугивают вредных насекомых. Например, запаха герани не выносят мухи, комары, моль.

Однако в обращении с некоторыми растениями следует соблюдать осторожность. Например, в период цветения левкоя, нарциссов, лилий и некоторых других цветов выделяется такое обилие пахучих эфирных масел, что они могут вызвать рвоту, головные боли. Букеты из этих цветов лучше делать небольшие, а на ночь вовсе выносить их из комнаты. Помещение, где находятся душистые цветы, следует чаще проветривать.

Надо быть осторожным, ухаживая за олеандром и примулой, так как сок листьев, стеблей и даже цветков олеандра ядовит. Поэтому надо внимательно следить, чтобы он не попал в глаза, на слизистую оболочку рта и на руки, особенно если на коже есть царапины и ссадины. После ухода за ним надо тщательно вымыть руки с мылом.

Цветы и листья примулы могут вызвать крапивницу и экзему на коже человека, склонного к аллергическим реакциям, если он прикасается руками к растению. А иногда аллергию вызывает даже запах цветущей примулы. Таким людям разводить ее дома не следует. После ухода за примулой также следует вымыть руки с мылом. Млечный сок некоторых видов растений, попадая в рот, вызывает тошноту, колючки кактусов нередко вызывают болезненное раздражение и длительные нарывы. Поэтому ухаживать за ними лучше в кожаных перчатках.

В помещениях, где есть маленькие дети, и в детских учреждениях не рекомендуется разводить олеандры, примулы, кактусы, эйфорбии.

Однако вред от комнатных растений – довольно редкое явление. В подавляющем же большинстве комнатные растения для человека полезны.

Приобретать комнатные растения лучше молодые и ранней весной. Тогда они лучше привыкнут к тем условиям, в которых им придется жить.

Растение, принесенное домой из магазина, как бы проходит курс акклиматизации и требует внимательного к себе отношения. Сначала его надо поставить в прохладное место, листья опрыснуть водой. На ночь полить водой комнатной температуры и поставить на окно. Если цветок начнет увядать, его обертывают марлей или бумагой и обильно опрыскивают водой. Если ком земли сухой – поливают, если же сырой – поливать нельзя, потому что увядшие листья не испаряют влагу и корни от избытка влаги могут загнить. Подсохшую обертку надо снова опрыснуть. На следующий день растение открывают и держат на рассеянном свету вблизи окна. На ночь снова покрывают влажной марлей или газетой. Через два-три дня восстанавливается нормальная упругость листьев: растение осваивается с комнатным режимом.

УХОД ЗА КОМНАТНЫМИ РАСТЕНИЯМИ

В разное время года уход за комнатными растениями не одинаков, так как у цветов существует два резко различающихся между собой периода – роста и покоя.

Обычно период покоя приходится на осень и зиму, и только очень немногие виды отдыхают летом. Большую ошибку допускают неопытные цветоводы-любители, которые и во время отдыха растений продолжают обильную поливку, подкормку, преждевременно побуждая их к росту. Особенно вредно в это время злоупотреблять удобрениями. Растения, у которых период покоя приходится на зиму, следует подкармливать с марта по сентябрь, а цветущие зимой (зигокактус, цикламен и др.) надо осторожно удобрять с конца августа – начала сентября.

Очень важно содержать растения в чистоте. Запыленным листьям трудно дышать. Грязь, пыль, копоть, оседающие на них, создают благоприятные условия для размножения вредителей и возбудителей болезней.

Обмывать растения рекомендуется регулярно 1–2 раза в неделю, причем листья нужно мыть не только с верхней,, но и с нижней стороны.

Необходимо своевременно удалять сухие, увядшие, загнившие листья и побеги, так как на них чаще всего поселяются вредители и возбудители болезней. Следует содержать в полной чистоте

опоры для растений, горшки, подоконники, тумбочки и полочки, где они стоят. Только чистые, здоровые растения могут служить украшением комнаты и радовать своих хозяев.

Полезно опрыскивание теплой водой из пульверизатора. Если в помещении прохладно, следует снять капли влаги с листьев мягкой чистой тряпочкой.

Весьма удобны настенные вазочки. В них хорошо растут в воде различные виды традесканций. С погруженных в воду стеблей непременно надо удалить листья. Вьющиеся растения – плющ обыкновенный, колокольчик равнолистный и другие – можно поставить в цветочном горшке на шкаф или на книжную полку.

Растения с изгибающимися или с висящими стеблями хорошо растут в подвесных вазах. В них можно разместить и различные виды кактусов. Особенно красивы подвесные вазы в нише. Их подвешивают к потолку на чуть заметном шнуре.

Крупные комнатные растения – филодендрон или фикус – можно поставить на полу на низких подставках-скамеечках. Красивы также подставки для цветов на металлических ножках, украшенных плетенкой из пластиката.

Кактусы хорошо выращивать в керамическом блюде. Сосредоточив в одном месте множество различных видов растений, можно создать своеобразный живописный микродендрарий. В жилом помещении такая композиция выглядит необычайно красиво и экзотично.

Низкие растения лучше ставить в первом ряду от стекла, за ними – более высокие. Тогда и большим и маленьким цветам достанется поровну и воздуха, и света.

В летнее время комнатные растения, находящиеся на подоконниках (особенно с солнечной стороны), во избежание ожога и перегрева необходимо притенять. Это очень важный прием в цветоводстве. Почти все комнатные растения, кроме солнцелюбов-кактусов и других суккулентов, требуют притенения. Но не надо лишать их необходимого света и зря не затенять, например в пасмурную погоду. Достаточное притенение обеспечивают марлевые и тюлевые занавески. Они поглощают не так много света и не препятствуют вентиляции. Полихлорвиниловая пленка гораздо хуже: растения за ней перегреваются и даже обжигаются, к тому же плотная пленочная завеса затрудняет приток свежего воздуха.

Вредно отражается на комнатных растениях начало отопительного сезона. Сырые холодные ночи внезапно сменяются очень теплыми, сухими – это может вызвать осенний листопад растений. Чем длиннее такие теплые ночи, тем больше питательных веществ расходует растение, тем больше испаряется воды, и нередко после обильной вечерней поливки к утру горшки с цветами так высыхают, что их приходится снова поливать. А в прохладных комнатах растение спокойно переходит в состояние покоя, рост его прекращается, запасы питания расходуются более равномерно и экономно.

Чтобы уменьшить вредное воздействие сухого теплого воздуха, следует часто, желательно ежедневно, опрыскивать водой листья и ветки, возле горшков на подоконниках и на батареях отопления ставить сосуды с водой; после полива поверхность земли в горшках осторожно разрыхлить.

Для некоторых цветов — агапантусов, кринумов, роз — требуется особенно низкая температура (два-четыре градуса). Плохо переносят осень алоэ, кактусы, фикусы. В холодную сырую погоду их поливают даже реже, чем зимой.

Зима для комнатных растений фактически начинается с ноября, когда продолжительность дня резко падает и растениям не хватает солнечного света. Ежедневно надо подсвечивать их электричеством 2–3 часа, особенно в пасмурную погоду. Больше всего нуждаются в этом фуксии, бегонии, герани и розы. В феврале подсвечивание можно прекратить.

Растения, зимующие в подвалах и в прохладных помещениях, надо периодически проверять и изредка поливать. Декабрь — самый темный месяц в году, и цветам в это время особенно плохо. Но уже в январе условия для их развития меняются к лучшему, хотя еще продолжается расход накопленных за лето питательных веществ. В январе цветут выгоночные ландыши, гиацинты, нарциссы, тюльпаны.

В феврале день прибывает, солнце светит ярче. Растения начинают оживать, и многие из них дают хороший сильный прирост. В это время их следует чаще поливать и опрыскивать. Проросшие клубни глоксиний и бегоний высаживают в горшки и выставляют на свет. На окнах продолжают цвести выгоночные луковичные растения. Цветут азалии, кливии, цикламены, примулы и иногда узумбарские фиалки. Зима кончается, и заботы цветоводов меняются с приходом весны.

Некоторые цветы легче переносят трудности зимовки в прохладной температуре. Аспарагус, аукуба, агава, зигокактус, кливия, комнатный клен, герань, примула, восковой плющ, розы, филлокактус и цикламен предпочитают температуру 6–12 градусов тепла, поэтому рекомендуется придвинуть их поближе к балконной двери, к раме окна.

При температуре 12–18 градусов хорошо себя чувствуют бальзамин, кампанула, лантана, жасмин, розан китайский, седумы, фикус.

Амазонская лилия, антуриум, бегония "Рекс", диффенбахия, колеус, маранта, сансевиерия, узумбарская фиалка, сциндапсус — "неженки". Им нравится тепло 18–25 градусов, поэтому зимой их надо ставить подальше от окон.

Все цветы не выносят сквозняков. Поэтому, проветривая помещение, нужно отодвинуть горшки от форточки, а если они стоят на краю подоконника — защитить бумажным экраном от потока горячего воздуха, поступающего с батареи.

Неплохо растут зимой в домашних условиях папоротники, даже в помещениях с недостаточным освещением, на северных

окнах. Их полезно по нескольку раз в день опрыскивать водой комнатной температуры из пульверизатора, можно поставить возле них блюдца или поддоны с водой, мокрым мхом или песком.

Листья фикуса приобретут красивый зеленый цвет, если их периодически протирать тряпочкой, смоченной черным пивом.

Лучшая зимняя температура для камелий – несколько градусов выше нуля. В очень теплом помещении, где воздух всегда сухой, растения начинают сбрасывать цветочные почки, поэтому надо постоянно следить за тем, чтобы ком земли сильно не пересыхал.

Комнатные растения, которые летом стояли на северных и западных окнах, на зиму рекомендуется поставить на более светлое – южное или восточное окно. В это время из-за недостатка света нередко растения искривляются, листья становятся мельче.

Полив. Правильный полив чрезвычайно важен для роста и развития растений. Поливать следует из лейки с узким носиком, чтобы вода вытекала тонкой струйкой по краям горшка, не подадая на основание стебля. Очень полезен полив слегка подогретой дождевой и снеговой водой. Теплая вода намного быстрее поглощается и улучшает рост и развитие растения.

Поливать комнатные растения лучше всего снеговой водой, но не слишком холодной. Температура ее должна быть на 1–2 градуса выше комнатной.

Цикорная гуща, положенная в цветочный горшок, сохраняет влажность земли, ускоряет прорастание семян.

Необходимость полива почвы зависит от биологических особенностей растений. Кактусы, виолы, герань следует поливать меньше, цикламены, цинерарии, примулу – больше. Время полива связано с температурой воздуха.

Весной и осенью поливать растения рекомендуется утром, зимой – в дневное время водой комнатной температуры, так как холодная вода задерживает развитие и вызывает загнивание корней и опадение цветов.

Поливать цветы следует тогда, когда верхний слой земли подсох после предыдущего полива. Это относится как к зимнему, так и к летнему периодам. Кратковременные передышки между поливами обеспечивают доступ в почву воздуха, необходимого корням, и очень важны для нормального развития.

Можно пользоваться дождевой или речной водой, но не жесткой и не загрязненной. Городские жители применяют водопроводную воду, но брать ее для полива сразу же из-под крана не следует. Она должна хотя бы сутки отстояться, чтобы из нее улетучился вредный хлор, выпал осадок. Очень полезно в водопроводную воду во время отстаивания добавлять кипяченую – она содержит минимальное количество известковых соединений.

Если цветок в горшке долгое время не поливать, происходит отделение корней и земли от стенок горшка, и вода при поливке свободно проходит по стенкам и вытекает в отверстие в низу

горшка, фактически не смочив землю. В таком случае следует опустить горшок на некоторое время в сосуд с водой.

Постучав пальцем по горшку, можно определить, следует ли поливать растение: если земля в горшке сухая, горшок будет стучать звонко, если же влажная, звук будет глухим.

Комнатные цветы, особенно вьющиеся, полезно раз в неделю опрыскивать водой комнатной температуры или осторожно погружать в ванну вместе с горшком.

Есть растения (например, цикламены), которые летом находятся в состоянии покоя. Их в это время надо поливать изредка, обязательно с поддона, и держать в прохладном месте. Некоторые орхидеи, в частности дендрохилюмы, пребывают в состоянии глубокого покоя все лето. Поливают их в летний период умеренно, лишь для того, чтобы не пересохли корни. Лишняя порция воды может вызвать несвоевременный рост, и такие растения уже не зацветут в положенный срок, а то и вообще надолго выйдут из привычного ритма жизни.

При хорошем уходе цикламен долго цветет зимой. Потом наступает период отдыха, листья желтеют, отпадают, остается только клубень, который надо поставить в темное место. Время от времени полезно увлажнять землю, чтобы она не пересыхала. После двух-трех месяцев отдыха клубень цикламена можно пересадить в свежую землю, поставить на светлое окно и начать понемногу поливать. Цикламены снова пойдут в рост. Цикламены любят прохладное помещение. Они прекрасно чувствуют себя при температуре +8 градусов. Поливать надо так, чтобы вода не попадала на клубень, верхняя часть которого возвышается над поверхностью земли.

Если почва долго не просыхает или плохо впитывает воду, необходимо выяснить причину. В прохладном помещении, в пасмурную и дождливую погоду, в комнате с окном на север поливать цветы надо умеренно, остерегаясь перелива. Если же это случилось, нужно немедленно взрыхлить землю, чтобы дать доступ воздуха к корням. Кстати, рыхление (хотя бы раз в неделю) полезно для растений во всех случаях.

Для нормального развития некоторых растений в зимний период главное – умеренный полив. В первую очередь это касается кактусов, алоэ и других суккулентов – растений с сочными стеблями или листьями, запасающими в них большое количество влаги. Частый полив алоэ может привести к загниванию корня. Хотя цветок можно спасти, подсушив 2–3 дня оставшуюся здоровой верхушку и укоренив ее в сухом песке, лишь слегка понемногу смачивая, но лучше этого не допускать.

Луковичные и клубневые растения, находящиеся зимой в состоянии покоя, – амариллисы, клубневая бегония, глоксинии – могут оставаться в комнате, в темном прохладном месте, без полива и ухода, так как в это время их листья и побеги засыхают. Выставленные на свет весной, они быстро развиваются, обильно и продолжительно цветут.

Растения нельзя поливать понемногу, чуть-чуть. Лучше через день-два, но обильно, чтобы весь ком земли хорошо пропитался и на поддоне выступила вода.

Можно придать свежесть комнатным цветам, если поливать их слегка подсахаренной водой.

Подкормка. Комнатные растения надо подкармливать систематически, так как площадь питания в цветочной посуде невелика и земля скоро истощается. Однако подкормки, внесенные не вовремя или в слишком большой концентрации, могут оказать вредное влияние. Нужно хорошо знать, как действует то или иное удобрение, чтобы не допустить ошибки.

Подкармливать нужно только здоровые, хорошо растущие комнатные цветы, лучше органическими удобрениями (коровяк (1 : 10), птичий помет (1 : 20). Но применять их в квартирах не всегда удобно, да и достать в городе не так легко. Поэтому целесообразнее использовать минеральные готовые удобрения для комнатных цветов, имеющиеся в продаже. Применять их нужно по инструкции, не увеличивая дозу: это опасно для растений. А для таких нежных видов, как сенполии, колумнеи и другие, следует брать лишь половинную дозу. Рекомендуется удобрять комнатные растения не более одного раза в две недели.

Частые подкормки могут, как допинг, вызвать буйный рост зеленой массы, растение "зажирует", не будет цвести.

Если растение по каким-то причинам упорно не растет, внесение удобрений может только ухудшить его состояние, так как слабые, возможно, загнившие корни не смогут справиться с избытком питания. Поэтому его лишь изредка поливают и рыхлят почву. Если это не поможет, заболевшее растение следует пересадить в меньший по объему сосуд с легкой песчанистой землей.

Не торопитесь подкармливать цветы, пересаженные в свежую питательную землю, — на сезон они будут вполне обеспечены питанием. Вносить подкормки следует, не злоупотребляя их количеством, только во влажную землю, минут через 40–50 после полива, лучше всего это делать после захода солнца.

Подкармливают цветы весной и летом, осторожно поливая растение только вокруг стебля, чтобы не обжечь корни. С помощью небольшой лопаточки рыхлят почву. Это позволяет воздуху проникать глубже в почву и освежать ее, а воде – достигать корней.

Наиболее применимые минеральные удобрения – аммониевая селитра (для роста растений), калиевая селитра (для улучшения цветения), сульфат аммония, нитрат аммония, суперфосфат и другие, хорошо растворяющиеся в воде. Раствор делается слабой концентрации – 0,5 г на 1 л воды.

Отличной подкормкой для комнатных растений служит вода, в которой несколько дней лежала растертая яичная скорлупа. Еще лучше скорлупу от яиц размельчить и смешать с сахарной пудрой – получится превосходное удобрение для комнатных растений.

Вода, в которой промыли мясо, тоже может быть хорошим удобрением.

Зимой растения обычно не подкармливают. Исключение делают лишь для тех, которым предстоит цвести (зигокактус, примула, узумбарская фиалка) – их подкармливают во время цветения, амариллис – как только покажется цветочная стрелка.

Пересадка. Весна – лучшее время для пересадки цветов. Как определить, пора ли пересаживать растение или можно повременить? Для этого надо посмотреть горшок с поддона. Если корни выходят из отверстия горшка, значит посуда для них мала. Затем следует проверить почву в горшках. Если она имеет неприятный запах, закисла, то растение нуждается в пересадке. Обязательно следует сменить землю тем растениям, которые давно не пересаживались, и в горшках у них земля истощилась. Желательно пересадить весной и те цветы, которые сильно разрослись.

Молодые растения рекомендуется пересаживать каждую весну, в апреле или в мае, а крупные, если они хорошо себя чувствуют, – раз в 2–3 года.

Для пересадки цветов заранее готовят посуду. Нужный размер горшка выбрать нетрудно: старый горшок должен входить в новый так, чтобы стенки их соприкасались. Даже для быстрорастущих растений нельзя намного увеличивать размер посуды. В большом горшке корни не успевают быстро освоить всю землю, и она закисает.

Для посадки и пересадки растений можно использовать горшки, бывшие в употреблении. Их тщательно вымывают горячей водой и держат в кипятке, чтобы уничтожить плесень. Новые горшки тоже нужно подержать полчаса в горячей воде.

В зависимости от размера горшка на дно его кладут один или несколько черепков выпуклой стороной вверх или слой древесных угольков, гравия толщиной до 3 см. Это так называемый дренажный слой. Он даст корням возможность нормально дышать. На дренажный слой насыпают немного свежей земли.

После этого приступают к пересадке растения. Берут горшок правой рукой и опрокидывают на левую ладонь так, чтобы стебель растения находился между пальцами. Осторожно стучат краем горшка о стол, чтобы ком земли отделился от горшка. Острой палочкой удаляют старую землю, осторожно распутывают сплетенные корни. Часть старой земли все равно остается, как бы тщательно ее ни счищали. Чтобы ее удалить, надо опустить земляной ком в тазик с водой, и земля легко вымоется. Сплетения мочковатых корней, образовавшиеся в виде войлока, загнившие и сухие корни обязательно удаляют. Больные и надломленные корни нужно подрезать, а срезы присыпать толченым древесным углем.

Пересаживая растение, надо стараться не делать резких движений. У некоторых растений корни очень хрупкие и могут легко сломаться. Открытые корни не держат долго на воздухе, не давая подсыхать маленьким волоскам. Надо как можно быстрее перенести растение в приготовленную для него посуду и, равномерно

расправляя корни, засыпать их свежей землей. Между корнями не должно оставаться свободного пространства. Чтобы этого не случилось, время от времени постукивают дном горшка о стол. У краев землю приминают плоской палочкой. А для того чтобы было удобно поливать растение, в горшке оставляют закраины. Корневая шейка растения должна находиться на одном уровне с землей.

После пересадки растение обильно поливают теплой водой (30–35 градусов), ставят на рассеянный свет в такое место, где не бывает сквозняков. Дней через 5–6 его поливают второй раз.

Любая, самая аккуратная пересадка в какой-то степени нарушает корневую систему растения и, как правило, после пересадки оно некоторое время болеет.

Травянистые растения, которые отличаются быстрым ростом, за лето можно пересаживать 2–3 раза. При этом не нарушают земляной ком, а лишь переносят в более просторную посуду и добавляют новую землю. Такая пересадка называется перевалкой. Она не мешает нормальному росту.

Почва. Для нормального развития комнатных цветов большое значение имеет почва, которая по своим свойствам должна приближаться к природной и обеспечивать растение достаточным количеством питательных веществ. В то же время надо помнить, что горшочные культуры пользуются небольшим объемом почвы, поэтому она должна быть плодородной, влагоемкой, но рыхлой. Комнатные цветы сравнительно долго растут без пересадки, от частой поливки земляной ком сильно уплотняется, вследствие чего корни не всегда получают необходимое количество кислорода. Именно поэтому земля, взятая с огорода или поля, большей частью непригодна, даже если она очень плодородна. Такая почва по своим физическим свойствам не удовлетворяет требованиям растений, не обеспечивает нормальный водно-воздушный режим, который во многом зависит от ее механического состава.

Почвы бывают разные: суглинистые – тяжелые и влагоемкие, супесчаные – легкие, воздухопроницаемые, но плохо удерживающие влагу (быстро пересыхают).

Хороший субстрат для выращивания цветов – торф. Он может быть сильно- или слаборазложившимся. В сильноразложившемся значительная часть растительных остатков превращена в гумус, который содержит большое количество органических веществ. Слаборазложившийся состоит главным образом из мертвых мхов-торфообразователей. Степень разложения торфа определить нетрудно. Его надо хорошо увлажнить и сжать в ладони. Если вытекающая вода имеет коричневатый цвет, а масса сильно пачкает пальцы, то степень разложения торфа достаточно высока. И наоборот, слаборазложившийся торф руки не загрязняет и отжимаемая из него влага имеет светлую окраску.

Для комнатных растений пригоден только слаборазложившийся торф, но он нуждается в известковании (5–10 г мела на 1 л измельченного торфа). Однако в одном только торфе хорошо раз-

виваться могут далеко не все растения. Поэтому нужно готовить специальные почвенные смеси. Для растений со слаборазвитыми, тонкими, мочковатыми корнями земля должна быть легкой и рыхлой. Виды с толстыми, мясистыми, маловетвящимися корнями лучше развиваются в более тяжелой. Почвенную смесь составляют из дерновой, листовой, торфяной или перегнойной земли с добавлением различных материалов – рыхлителей (древесные опилки, песок, соломенная резка и др.) и минеральных удобрений.

Чтобы приготовить дерновую землю, лопатой нарезают пласты дерна толщиной 8–10 см и складывают их травой вниз в штабель. Сверху делают лунку, в которую периодически наливают воду или навозную жижу. Летом кучу дважды перелопачивают. Через год получается хорошая дерновая земля. Если же штабель не перекапывать, то земля будет готова лишь через два года.

Дерновая земля может быть легкой и тяжелой. Легкую готовят из дерна с супесчаной почвы (ком такой почвы после сжатия рассыпается). Тяжелую землю получают из дерна, взятого с суглинистой почвы (сжатый ком не рассыпается).

В тяжелую дерновую землю для рыхлости добавляют листовую, слаборазложившийся торф, нарезанный лесной мох, крупный песок, древесные опилки и другие материалы.

Питательную смесь можно составить и в небольшом количестве. Для этого берут плодородную почву, листовую землю (из леса), нарезанный мох или древесные опилки и солому.

В случае использования малоплодородной почвы в нее можно внести минеральные удобрения, например "цветочную смесь" (3 г на 1 кг субстрата).

Хорошо перемешанную землю увлажняют и насыпают в пленочный мешок. Его не очень плотно завязывают и укладывают на 2–3 месяца в теплое место. Субстрат периодически (1 раз в месяц) перемешивают и, чтобы он не пересыхал, вовремя увлажняют.

Опилки, полуперепревшие листья и солому при составлении смесей допустимо использовать без предварительного компостирования.

Однако посаженные в свежеприготовленную земляную смесь комнатные цветы первое время будут испытывать острый недостаток питания (главным образом азота), так как микроорганизмы, разрушающие эти материалы, сначала сами будут поглощать много азота и некоторое количество фосфора. И лишь после того, как органические рыхлители перегниют, азотный режим в почве нормализуется. Для устранения дефицита азота на каждый килограмм рыхлящих материалов следует добавить 15 г аммиачной селитры или 20 г сульфата аммония.

Обрезка. Многие любители цветоводства жалеют обрезать растения, не зная, что этим они и вредят им, и лишают себя радости любоваться их красивым видом и обильным цветением. К примеру, пеларгония, лавры, розы без периодической обрезки вытягиваются, могут совсем перестать цвести.

К таким растениям относятся также фуксия, азалия, алеандр, лигуструм, мирт, китайская роза, самшит, цитрусовый лавр, абутилон (комнатный клен) и др. Из тропических растений также следует обрезать бегонию фуксиевидную, жасмин, комейное дерево, колеус и другие.

Обычно весной каждую ветку этих растений укорачивают на одну треть, место среза присыпают толченым древесным углем. Слабые зимние побеги удаляют вовсе.

Лучше всего проводить обрезку весной. Прищипка и обрезка побегов вызывают рост боковых побегов, формирование красивого лиственного куста. У колеуса обрезка и прищипка дает не только кустистую форму, но и предупреждает нежелательное цветение. Чаще всего при обрезке растений побеги равномерно укорачивают со всех сторон на 1/2–2/3. Удаляют также сухие ветки и побеги, направленные внутрь кроны.

Лимонное деревце формируют постепенно. На второй год жизни растения побег прищипывают, оставляя 3–4 хорошо развитых почки, из которых образуются скелетные ветви (побеги первого порядка). Эти побеги при достижении 25–30 см вновь прищипывают, что ведет к образованию ветвей второго, а затем третьего и четвертого порядков. Плодоношение наступает на ветвях четвертого порядка.

Однако весной нельзя обрезать растения, у которых цветочные почки закладываются с осени (так, гортензию обрезают только после летнего цветения).

ОСОБЕННОСТИ ВЫРАЩИВАНИЯ НЕКОТОРЫХ РАСТЕНИЙ

Герань. Пеларгония, или герань – низкорослое кустистое растение. Она занимает большое место в декоративном оформлении наружных стен зданий различных типов. Высаживают ее в наземных вазах, в подвесных кашпо, у входов на выставки, в парках и скверах, на пришкольных участках, на территории пионерских лагерей и турбаз, разводят в холлах, нишах, залах, кабинетах.

Герань неприхотлива, устойчива, отличается долголетием. Самый распространенный сорт - "Метеор". Это растение с ярко-алыми цветками и с очень длинным периодом цветения.

Размножать герань можно черенками в феврале – марте и в июле – августе. При осеннем черенковании она уже на следующий год дает хорошо развитые кустики, зацветающие ранней весной (апрель – май), при весеннем черенковании цветение наступает месяца через два.

Черенки должны быть с двумя-тремя междоузлиями, с верхушечной почкой, их нарезают с хорошо развитых маточников. Крупные листья срезают, чтобы уменьшить испарение, и черенки кладут на 3–5 часов в холодное помещение, пока срез покроется тонкой пленкой.

Укореняют черенки по одному в 7-сантиметровых горшках, заправленных дерново-песчаной почвой. Поливают умеренно.

Укоренившиеся растения подкармливают через каждые 10 дней жидкими органическими и минеральными удобрениями.

На следующий год в феврале растения пересаживают в 12–14-сантиметровые горшки с дерново-перегнойной землей. При пересадке тщательно обрезают все слабые, больные и поврежденные побеги, а на основных оставляют не более 5 почек. Это способствует правильному формированию куста.

В комнатных условиях пеларгония хорошо растет и развивается на протяжении 4–5 лет. Если за ней ведется надлежащий уход (весенняя пересадка, обрезка, регулярная подкормка и т. д.), то она сохраняет высокие декоративные качества до 10 лет и более. Слишком старые растения цветут заметно хуже, поэтому их целесообразно расчеренковать. При выращивании пеларгонии желательно поддерживать определенный температурный режим: летом – 15–18 градусов, зимой – в пределах 6–10 градусов тепла.

Комнатная роза. Чаще всего в помещениях разводят бенгальскую красную розу, которая всегда обильно цветет и зимой не теряет листву. Распространена также полиантовая роза – небольшие, обильно цветущие кустики; необычайно красива бурбонская роза (при правильном уходе на кустике бывает до 100 цветков), хорошо развиваются в комнатных условиях чайно-гибридные и чайные розы.

В феврале у комнатной розы набухают почки. В это время ее из прохладного помещения, где она зимовала, переносят на окно в комнату. В марте розу пересаживают в дерновую землю с добавлением хорошего листового перегноя. Горшки для посадки нужно брать небольшие.

Подкармливать розу можно только через две недели после пересадки. Хорошие результаты дает подкормка слабым настоем коровяка или куриного помета. На 1 л воды берут горсть куриного помета, через два часа темно-коричневый раствор разводят водой до получения окраски чая средней крепости. Этим раствором поливают растение один раз в 10–12 дней. Перед любой подкормкой розы необходимо полить водой.

Для получения красивых кустиков и регулирования цветения важно своевременно обрезать побеги роз. Это делают сразу после пересадки. Старые побеги удаляют, а 4–5 побегов с хорошо вызревшей древесиной укорачивают в зависимости от сорта на 3–4 или на 5–6 глазков. Верхний глазок должен смотреть наружу, а не внутрь куста. Кроме весенней обрезки летом нужно вырезать нецветущие и слабые побеги. Увядающие цветки следует срезать, сохраняя на побеге верхние почки.

Розы любят свет, но не выносят сухого воздуха; на солнечном подоконнике цветы быстро раскрываются, но также быстро и осыпаются, листья становятся мелкими.

Летом розы требуют много влаги, но не переувлажнения, иначе на поверхности земли могут появиться прыгающие белые насекомые (подура). В этом случае необходимо прекратить полив на 5–6 дней и посыпать землю тонким слоем березовой золы или песка.

Раз в неделю листья следует промывать или опрыскивать водой из пульверизатора. Лучше делать это вечером, после заката солнца. Между горшками можно поставить сосуды с водой, вода будет медленно испаряться и увлажнять воздух.

Восковой плющ. Это необычайно красивое комнатное растение. Цветы звездчатой формы, белые с розовой коронкой в центре, словно вылеплены из воска.

Они имеют приятный аромат и выделяют капли густого нектара, который, как алмаз, искрится на солнце. После цветения цветоножки не нужно обрезать, так как на них ежегодно в течение многих лет будут развиваться новые соцветия.

Стебли тянутся на шесть метров. Летом такая гирлянда обильно покрывается цветками. Толстые, мясистые, блестящие листья также покрыты восковым налетом.

Размножают восковой плющ черенками с двумя-тремя листьями, воздушными отводками и семенами. Черенки укореняют во влажном песке. Некоторые цветоводы накрывают их стеклом или стеклянными банками. Черенки нарезают с полуодревесневших стеблей. На каждом черенке должны быть две пары листьев. Из них развиваются растения с несколькими побегами. Можно взять и с одной парой листьев, но тогда растение даст только один побег.

Недели через три-четыре черенки укореняются. Как только появятся зачатки побегов, молодые растеньица пересаживают в горшочки с землей. Чтобы восковой плющ имел ветвистый вид, у молодых растений надо ощипнуть верхнюю ростовую почку. Делать это лучше всего весной или в начале лета, когда побеги имеют по три-четыре пары листьев. Тогда к осени разовьются новые побеги.

Восковой плющ выращивают в смеси, состоящей из листовой, перегнойной и дерновой земли с примесью крупнозернистого речного песка. Полезно добавить немного роговой стружки. На дне горшка делают дренаж из черепков и древесного угля. Молодые растения пересаживают ежегодно, старые — через два-три года.

Некоторые цветоводы ранней весной опускают горшок с восковым плющом в теплую воду (30–40 градусов). Стебли погружают в воду на полчаса, а земляной ком должен прогреваться и мокнуть около двух часов. После такой "бани" растение будет развиваться особенно пышно, и цветение наступит значительно раньше.

Весной и летом делают подкормки. Восковой плющ не любит как избытка, так и недостатка влаги. В зимнее время лучше содержать его в комнате с температурой около 16–18 градусов. Весьма полезно в это время поливать плющ тепловатой снеговой водой.

Узумбарская фиалка. Растение это неприхотливо и цветет круглый год. Необходимо знать основные условия ухода за ним. Горшок для посадки лучше брать небольшой: для молодого рас-

тения – диаметром 5 см, для взрослого – 7. В таком горшке растения хорошо развиваются и цветут. Если нет маленькой посуды, можно посадить фиалку и в большой горшок, но тогда необходимо сделать большой дренаж из мелких камешков или керамзита. Новый горшок предварительно следует прокипятить в растворе столового уксуса (столовая ложка на 1 л воды). Чтобы не подгнивали листья, верхний край новых горшков необходимо погрузить на несколько секунд в расплавленный парафин. Можно использовать и пластмассовую посуду.

Земляная смесь для фиалок должна быть рыхлой, хорошо впитывать воду и пропускать воздух. Рекомендуется смесь, состоящая из перегноя – 2 части, листовой земли (полуперегнившие листья всех лиственных пород деревьев, кроме дубовых и ивовых) – 4 части, дерновой земли – 2 части, угля древесного – 1 часть, хвойной земли – 1 часть, крупного промытого песка – 1 часть. На ведро этой смеси добавляют полстакана золы и 2 столовые ложки суперфосфата.

Можно рекомендовать и такой состав: полуперегнившей листовой земли – 2 части, перегноя – 1 часть, торфа – 1 часть, крупнозернистого песка – 1/2 части, хвойной земли – 1/2, болотного мха – 1/2. Можно положить на 1 кг смеси 10 г костной муки, 10 г роговой стружки, 25 г древесной золы.

Используется еще один состав почвы, при котором подкармливать растения не нужно, - 2 части хвойной земли, 2 части полуперегнивших листьев орешника и 1 часть ольховых, 1 часть крупного речного песка, 1 часть коровьего перегноя, 2 части древесного угля, 1/2 части дерновой земли. На ведро такой смеси добавляют полстакана костной муки и 2 столовые ложки доломитовой муки.

Прежде чем насыпать землю в горшок, рекомендуется пропарить ее на газовой горелке, добавив немного воды, чтобы уничтожить вредителей. Дней через десять можно приступить к посадке – за это время в земле восстановятся полезные микробы. Прежде чем засыпать почву в горшок, на дно необходимо положить дренаж на 1/5 высоты из мелких камешков и речного песка. На 1 л смеси добавляют столовую ложку угольного порошка.

При нормальной относительной влажности воздуха (60 процентов) фиалки переносят температуру 15–30 градусов тепла. Если в комнате тепло, имеется приток свежего воздуха, фиалка быстро растет, хорошо развивается. Но она капризна, боится сквозняков, начинает сохнуть, если воздух в комнате недостаточно влажен.

Оптимальные для фиалок условия: высокая влажность и температура 20–22 градуса тепла. Зимой, когда влажность воздуха в комнате резко понижается, между цветочными горшками ставят сосуды с водой, а на батарею – специальные увлажнители.

Домашняя фиалка любит светлые места, но боится прямых солнечных лучей. Поэтому, если окно выходит на юг, цветок защищают пленкой, тюлевыми или марлевыми занавесками, бу-

магом. Если же этого не сделать, на листьях появятся белесые и желтые пятна, цветы выгорят, измельчают.

Подкормка для фиалок желательна в весенне-летнее время. Лучшее удобрение – смесь полного удобрения "В". Подкармливают после полива только здоровые растения: махровые сорта – раз в 10 дней, одинарные – раз в 15 дней. Концентрация раствора должна быть в пределах 0,4–0,7 г удобрения на 1 л воды, то есть в два раза слабее, чем для других растений. В летний период фиалки можно 2–4 раза подкормить коровяком (200–300 г навоза на 10 л воды), добавив 1 г медного купороса. Птичьего помета на 10 л воды берется не более 50 г. Производя подкормку, нельзя забывать о том, что фиалки лучше не докормить, чем перекормить.

Неправильный полив – наиболее распространенная причина гибели растений. При избытке влаги у растений подгнивают корни.

Лучшей водой для полива считается дистиллированная. Можно поливать и водопроводной, но при этом она должна отстояться двое-трое суток. Дождевая и снеговая вода очень хороша для растений, но в больших городах вблизи промышленных предприятий ее лучше не использовать.

Фиалки поливают так, чтобы земляной ком всегда был умеренно влажным. Систематические переувлажнение и пересушка могут привести к гибели или возникновению грибковых заболеваний. Растения следует поливать под корень водой комнатной температуры, не попадая в центр розетки, где развиваются молоденькие листики.

Моют фиалки по мере их загрязнения. Вода должна быть на 2–3 градуса выше комнатной температуры. Для этого куском полиэтиленовой пленки закрывают почву в горшке. Держа растение наклонно над раковиной, направляют на листья тонкую струйку воды – пыль скатывается вместе с водой. Мыть можно лишь нижние и средние листья и следить, чтобы вода не попадала в центр розетки. Если у растения имеются лишь бутоны, его можно мыть и под душем. Чтобы избежать загнивания центральных маленьких листиков, воду с них надо убрать промокательной бумагой. Самое опасное для растения – если его мокрым поставить под солнечные лучи или на сквозняк.

Размножать фиалки лучше всего из отдельных листиков, укореняя их в воде или в земляной смеси. Лист с коротким черенком укореняется скорее, с длинным – медленнее. Черенок срезается под углом, ему дают полчаса подсохнуть; затем лист либо заглубляется в земляную смесь, либо ставится в пузырек с водой. Если вода слишком жесткая или содержит много серы, лучше использовать дистиллированную воду или ту, которая образуется при оттаивании холодильника.

Для укоренений в воде лучше взять темный пузырек. Лист помещается в теплом светлом месте, но не на солнце и не на сквозняке. Через 30–40 дней он должен дать корешки. Когда величина корней достигает 2–3 см, его сажают в землю.

Лист сажается на глубину не более 1–2 см. Для устойчивости его можно укрепить палочкой или соломинкой, затем накрыть полиэтиленовым колпачком и поставить в светлое место, но не под прямые солнечные лучи. Иначе в результате сильного перегрева лист погибнет. Через две недели колпачок можно снять. Когда вокруг черенка вырастут небольшие растеньица и достигнут высоты 4–4,5 см, их отделяют от листа и сажают в горшочки диаметром 4 см. Когда они тронутся в рост и заполнят корнями посуду, их пересаживают в более просторные горшки. При этом земляную смесь делают более питательной, уменьшая количество песка.

Если листья проращиваются в почве, корни образуются медленнее, но розеточки молодых растений гораздо легче переносят дальнейшие пересадки. Для проращивания листовых черенков лучше приготовить особую почву. К 4 частям крупного песка следует добавить 2 части торфа и столовую ложку березового угля на 1 л смеси.

Фиалкам необходим отдых, хотя они могут цвести на протяжении всего года. В южных районах растению лучше давать отдыхать летом, в самое жаркое время, на широте Москвы – зимой. В это время в течение 3–4 месяцев надо обрывать цветоносы.

Фиалки относительно устойчивы к заболеваниям. Но если листья у растений потускнели, стали мягкими, нужно провести профилактический осмотр. Для этого растение вынимают из горшка и осматривают корни. Загнившие корешки удаляют, а корневую систему промывают раствором уксуса (чайная ложка на 1 л воды) или слабым раствором марганцовки. Затем пересаживают фиалки в легкую почву с добавлением песка.

Если у фиалки загнил ствол, нужно срезать его до здоровой ткани и укоренить в воде. Основные причины болезней фиалок – полив холодной водой, тяжелая почва с плохой вентиляцией, выращивание в большом горшке, недостаток света, заглубленная крона. Появление же на листьях белых пятен или коричневых колец говорит о том, что растение либо попало в струю холодного воздуха, либо под прямые лучи солнца. Если на фиалке появилась тля, летом можно посадить на растение божьих коровок – они быстро расправятся с вредителями. Зимой надо поставить фиалку, листья которой должны быть сухими, под колпак и напустить туда табачного дыма. Через 2–3 часа тля погибнет, а чтобы она не появилась вновь, необходимо повторить эту процедуру три раза через семь дней.

Иногда корни, стебли и листья фиалки поражают мелкие круглые черви. Вылечить растение трудно. Пораженные листья удаляют и поливают фиалку раствором рогора (3 кубика на 1 л воды), а также опрыскивают раствором рогора (чуть меньше кубика на 1 л воды). Делают так три раза через две недели.

Фиалка, зараженная земляным клещом, отстает в росте, молодые листья становятся гофрированными, маслянистыми, в точке роста образуется кочан из плотно прилегающих друг к другу

мохнатых листьев. Заболевшее растение опрыскивают раствором – 25 капель кельтана на 1 л воды. Процедуру повторяют три раза с интервалом в 7 дней.

"Живые" гирлянды. Уже давно стали популярными ампельные комнатные растения, побеги которых свешиваются вниз, словно длинные зеленые гирлянды. Они занимают мало места, их можно подвешивать около окна или ставить на книжный шкаф и т. д. Особенно красиво они выглядят, если подвесить их на капроновой нити – кустик пышной зелени как бы парит в воздухе. Название "ампельный" происходит из древнегреческой мифологии. Ампел – имя прекрасного юноши, превращенного Зевсом в свисающую виноградную лозу.

Среди ампельных растений особенно широко распространены традесканция, аспарагус, плющ, камнеломка, хлорофитум. Все они неприхотливы, красивы, легко размножаются.

Традесканция теневынослива, хорошо растет на окнах, выходящих на север. Размножать ее можно черенками в течение всего года. Черенки высаживают в увлажненную землю, где они быстро приживаются. Укрывать их стаканом не рекомендуется.

У старых растений нижние части стеблей нередко теряют листья, становятся оголенными. В этом случае нужно отрезать верхушечные черенки и посадить их в землю. Вскоре цветочный горшок снова будет покрыт густой, кудрявой зеленью.

Самой неприхотливой считается традесканция с зелеными листьями. Красивы традесканции с листьями в белую или желтую полоску.

Очень нарядна ажурная зелень аспарагуса. Это тоже неприхотливое и красивое растение. Летом его не рекомендуется ставить на солнце, не надо обильно поливать. Зимой тоже не стоит поливать часто. Хорошо растет в комнате плющ обыкновенный, который размножается черенками. Красивы пестролистовые плющи, серо-бело-зеленые с белой каемкой, желтым глазком посередине листа и другие. Листья плюща рекомендуется мыть.

Оригинальный вид у другого ампельного растения – камнеломки. На своей родине в Восточной Азии она растет в расщелинах скал и утесов, отсюда и пошло ее название. У камнеломки округлые, зубчатые листья, серебристые сверху и красноватые снизу.

Растение образует массу красных длинных побегов ("усов"), на концах которых и сидят молодые растеньица в виде розеток. Пышный кустик камнеломки со свисающими многочисленными красными побегами очень красив. Цветет мелкими розовыми цветками. Выращивают камнеломку в небольших горшочках, так как она боится закисания почвы. Молодые розетки приживаются очень быстро. В летнее время следует поливать их обильно, зимой – меньше. Держать растение лучше всего на светлом, прохладном окне.

К распространенным комнатным растениям относится хлорофитум. Его прикорневые листья с красивыми бело-кремовыми продольными полосками собраны в пышные кусты. Ранней весной

из густой шапки листьев начинают тянуться цветочные стебли. На них развиваются миниатюрные растеньица в виде розеток. При обильных поливах и подкормках они быстро развиваются, и длинные цветочные стебли превращаются в красивые зеленые гирлянды.

Для размножения используются розетки, которые легко отделяются от стебля. Одно растение с такими цветочными стеблями – целый питомничек готовой рассады хлорофитума. Разросшиеся кусты необходимо делить и рассаживать.

Декоративный перец. Миниатюрные плоды некоторых видов перца, семейства пасленовых, на фоне изумрудной зелени выглядят очень привлекательно. Его называют также красным, жгучим, мексиканским, китайским или турецким.

Расположенные вертикально плоды-стручки конической формы, чуть изогнуты на конце, длиной 4–10 см (в комнатных условиях мельче). Они бывают красные, желтые, фиолетовые или белые с гладкой, словно лакированной поверхностью. Молодые плоды – зеленые.

Цветки мелкие белые, реже – пурпурные или фиолетовые, без запаха. Перец однодомное растение, тычинки и пестики имеются в каждом цветке. Плоды прекрасно завязываются и без искусственного опыления цветков.

В комнате может культивироваться как многолетнее растение, но лучше его возобновлять из семян ежегодно. Цветет в июне–августе, стручки созревают к осени – началу зимы и долго держатся на растении.

Семена по нескольку штук высевают в марте на глубину 0,5–1 см в небольшие горшки с питательной землей. Они всходят через 10–15 дней. Если сеянцам становится тесно, их рассаживают.

Перец размножается и черенками, которые срезают со взрослых растений и ставят в воду. Когда образуются корни длиной в 2–3 см, черенки высаживают в горшки.

Во время вегетации растения подкармливают рижским полным минеральным удобрением "А" один раз в декаду (1 чайная ложка на 3 л воды). Воду берут дождевую или водопроводную кипяченую.

Тем, кто желает вести многолетнюю культуру перца в комнате, нужно растение ежегодно весной пересаживать в свежую землю и брать горшки, соразмерные с корневой системой.

Очень полезно зимой подсвечивать перец, тогда он цветет и плодоносит без перерыва.

Созревшие плоды срывают и подсушивают, семена хранят либо в стручках, либо вылущенными.

Свежие или сушеные плоды можно употреблять в пищу как пряность, только нужно помнить, что они очень жгучие. Это растение не только декоративное, но и полезное в домашнем хозяйстве.

Бальзамин. В народе его называют "огонек" – травянистое растение, родина которого – тропические леса Африки. Стебли

его толстые, сочные, изогнутые, листья светло- или темно-зеленые, иногда коричневатые, в зависимости от сорта. Цветки довольно крупные, в диаметре до 3 см, развиваются в пазухах каждого листа. Новые побеги располагаются по всему старому стеблю, и растение поэтому всегда выглядит пышным, зеленым. Цветет бальзамин почти круглый год, но зимой количество цветков уменьшается.

Растение весьма светолюбиво, однако хорошо растет и на окнах, выходящих на север. Весной и летом его следует защищать от прямых солнечных лучей, иначе листья и цветки начинают подсыхать и осыпаться.

Для равномерного роста растение необходимо периодически поворачивать к свету.

Бальзамин хорошо развивается при обычной комнатной температуре (18–22 градуса). Зимой растение защищают от тепла батарей и сквозняков.

Почва для выращивания бальзамина должна быть питательной, рыхлой и состоять из листовой, дерновой земли, перегноя, торфа, с добавлением одной трети песка.

Весной и летом бальзамин подкармливают каждые 10–15 дней полным минеральным удобрением, чередуя подкормку с органическими удобрениями (водный раствор коровяка 1 : 10).

Поливают растение обильно, до полного промокания земли, а воду, прошедшую на поддон, обязательно сливают. Летом поливают немного чаще, чем зимой.

Бальзамин боится сквозняков. При проветривании комнаты, особенно в холодное время, чтобы на растение не попал поток холодного воздуха, нужно отставить его подальше от форточки, открытой фрамуги или хорошенько прикрыть.

Бальзамин, как истинный южанин, теплолюбив. Он не переносит низкую температуру. Уже при 12–15 градусах живописность его начинает исчезать. Если в помещении еще холоднее, растение сбрасывает листья и бутоны. Для полива следует употреблять речную, колодезную и водопроводную воду. Последнюю надо предварительно набрать в посуду и выдержать несколько часов без крышки, чтобы выветрился хлор. Температура воды должна быть комнатная. Поливать следует осторожно, стараясь не размыть корневую систему. Избыток воды из поддона удаляют.

Очень благоприятно на бальзамин действуют опрыскивания. Можно воспользоваться комнатным опрыскивателем или лейкой с очень мелким ситечком. Такой водяной душ полезно устраивать почаще, не реже одного-двух раз в неделю. Подкармливают органическими или минеральными удобрениями один раз в 7–10 дней. Так называемая "Цветочная смесь минеральных удобрений" продается в магазинах. Перед внесением удобрений растение обильно поливают.

Весной комнатный бальзамин пересаживают. Посудой может служить гончарный цветочный горшок, а при хорошем дренаже – фаянсовая или пластмассовая цветочница. Посуда не должна быть

очень просторной, диаметр ее следует подбирать на 2–3 см больше оплетенного корнями земляного кома. Для стока воды на дне посуды обязательно отверстие, которое прикрывают сверху выпуклым черепком. Для дренажа на дно горшка насыпают слой гальки и крупного речного песка. Земляную смесь выбирают питательную, примерно такого состава: 2 части листовой, 2 части дерновой, 2 части перегнойной земли и 1 часть крупнозернистого песка.

При пересадке нужно осторожно разрыхлить острой палочкой ком земли, обвитый корнями, удаляя часть старой земли. Движение палочкой производят сверху вниз и наоборот, не повреждая корней.

Больные и засохшие корни следует удалить, а места срезов присыпать порошком древесного угля. Растение помещают вертикально в центр посуды, но так, чтобы насыпанная земля полностью покрывала корни и после уплотнения была ниже на два сантиметра от края цветочного горшка.

Комнатный бальзамин любители размножают черенкованием. Для этого весной побеги длиной 8–10 см отрезают острым чистым ножом, удаляют все бутоны, цветы, а также листья с нижнего конца черенка. Затем сажают его в цветочный горшок в легкую питательную землю.

На первые две недели побег прикрывают стеклянной банкой. Для лучшего укоренения и дальнейшего роста появившиеся бутоны на укорененном черенке срезают. Наиболее обильно цветет бальзамин в первый и второй год после укоренения черенка. Поэтому целесообразно заменять растение каждые два года.

КАК ВЫРАСТИТЬ РАСТЕНИЕ ИЗ ЛИСТИКА ИЛИ СТЕБЕЛЬКА

Из стеблевого черенка можно вырастить бальзамин, герань, плющ, примулу, плюмбаго, кассифлору, розу, розан китайский, кампанулу, комнатный клен и виноград, гортензию, золотое дерево, фуксию, филодендрон и др. Лучше всего делать это осенью. Надо срезать острым ножом немного ниже почки (под листьями) стебелек длиной 3–8 см. Нижние листья на стебельке удалить, крупные верхние обрезать наполовину, чтобы уменьшить испаряющуюся поверхность. Подготовить маленький горшочек. Если такого нет, можно использовать любой пластмассовый стаканчик или жестяную баночку, сделав внизу отверстие диаметром 1–1,5 см для стока воды. На дно положить дренаж из мелкой гальки, черепков, древесного угля. Насыпать слегка влажную, легкую листовую землю, отжав ее к стенкам горшка, сделать лунку диаметром 2,5–3 см. Разместить черенок в центре лунки слегка наклонно, засыпать хорошо промытым сухим песком, полить. Накрыв черенок стаканом или банкой, поставить горшок на светлое, но не солнечное, теплое место. Необходимо опрыскивать черенок водой. Если появятся новые листочки – значит, цветок принялся.

Можно сделать и по-другому. Срезав черенок, поставить его в воду так, чтобы в воде находилась третья часть черенка. Воде перед этим нужно сутки отстояться, чтобы улетучился хлор, а потому воду не менять, а лишь добавлять свежую по мере надобности. Необходимо держать растение в тепле и на свету. Через 3–4 недели на конце черенка появится утолщение, а затем и корни. Теперь можно пересадить его в горшочек и ухаживать, как сказано выше.

Из одного листика или, как говорят цветоводы, из листового черенка выращивают узумбарскую фиалку, глоксинию, бегонию, примулу. Острым ножом срезают зрелый лист с черенком в 3–4 см и помещают его в стакан с водой, чтобы он касался дна, накрывают стеклянной банкой или полиэтиленовым мешочком. Регулярно проветривают растение и доливают воду, не меняя ее. После того как отрастут корни длиной около 2 см, растение пересаживают в горшок.

Все молодые растения рекомендуется держать на свету, но укрывать от прямых солнечных лучей и поливать тепловатой водой. Когда они дадут несколько листиков, их нужно постепенно приучать к комнатному воздуху, снимая на время стеклянную банку или полиэтиленовый мешочек, а через 10–15 дней можно открыть совсем.

Растения, выращенные дома, значительно легче приспосабливаются к условиям квартиры, реже болеют, лучше цветут, чем оранжерейные, приобретенные в магазине.

МИКРОСАД В ЖИЛИЩЕ

Чтобы улучшить микроклимат в квартире, попытайтесь перенести в нее частичку природы. Доказано, что растения отлично увлажняют воздух в комнате. Хорошо служат этим целям получившие в последнее время признание так называемые микросады. Они чрезвычайно красивы, декоративны и польза от них велика.

Микросад, или садовая миниатюра, – это камень, на котором растут различные растения. Многие посадки на камнях даже лучше, чем в обычных керамических горшках.

Помещенный на эмалированный поддон (обязательно эмалированный, так как эмаль не дает окисления) пористый камень впитывает воду, налитую на поддон, и по капиллярам поднимает влагу ко всем растениям. Влага и воздух всегда одинаково поступают в корень, а шершавая поверхность камня увлажняет пересушенный воздух квартиры.

Выбирая камень для микросада, следует обратить внимание на его форму, постараться найти такой, чтобы пришлось меньше работать пилой и зубилом, придавая ему вид скалы, грота, замка.

Камни для садовых миниатюр используются разные: пемза, известняк, ракушечник, туф. Вес камня зависит от породы и

может быть от 8 до 18 кг. Чем больше камень, тем лучше он увлажняет воздух.

Пока камню придается нужная форма, растения, предназначенные для сада, укореняются под стеклянной банкой в горшке, помещенном на солнечном окне. Весной для укоренения потребуется примерно две недели, поздней осенью и зимой – значительно больше.

Нижняя часть камня отпиливается ровно (чтобы пила во время работы не нагревалась, ее следует охлаждать водой). А верхняя часть камня должна быть неровной, шершавой – такой камень имеет большую поверхность увлажнения.

Как только камень получит задуманную форму, в нем сверлом делают отверстия для посадки растений. Ширина отверстий зависит от вида растений. Для маломерных достаточно сделать отверстие 10x10 мм, а для крупномерных, например криптомерии серебристой, – 50x50 мм. Отверстия желательно делать как можно глубже и по возможности соединять их между собой внутри камня.

Отверстия заполняются "запальной" почвой, нужной для первоначального укоренения растений. По мере развития корни заполняют их и в дополнительной почве не нуждаются, так как питаются минералами камня, растворенными кислотами.

На поверхности камня весом 10–12 кг может разместиться до полусотни карликовых растений. При систематическом поливе камень способен нормально питать зеленые насаждения на протяжении многих лет.

Карликовый сад на камне долговечен, а поэтому на нем можно выращивать даже некоторые древесные породы: сосны, кедры, криптомерии.

Развиваясь на камнях, карликовые деревца принимают удивительно красивые, причудливые формы.

На известняковом камне прекрасно себя чувствуют криптомерия серебристая, узумбарская фиалка, седум и многие другие растения. Можно использовать для микросада и ракушечник. Из всех пористых камней он лучше всего поддается обработке, и ему нетрудно придать любую желаемую форму. На ракушечниках хорошо развиваются многие разновидности кактусов, седумов, живородки, камнеломки, на пемзе – лиановидный фикус скандене, хавортия и гелексиня – солейроли. Превосходным материалом для микросада является красный туф. Он легкий и пористый, свободно обрабатывается, но очень крошится, поэтому обрабатывать его следует напильником с мелкой насечкой. Туф хорошо проводит влагу, вода, налитая в поддон, быстро перемещается на его поверхность. На нем прекрасно растут некоторые разновидности папоротников, рейнекия, аспарагус. Живописно смотрятся на фоне вишнево-красного камня пестролистые растения.

Миниатюрные горные скалы и гроты, покрытые живыми растениями, украсят квартиру и улучшат ее микроклимат.

КАК ВЫРАСТИТЬ ДОМА ЛИМОН

Лимон не любит ни жаркого, сухого воздуха, ни тем более холода. Зимой деревцо лучше держать на окне, подальше от форточки, летом — защищать от прямых солнечных лучей, рядом поставить банку с водой. Не надо часто передвигать, поворачивать растение — оно любит покой.

Лимон — растение влажных субтропиков и требует теплой почвы и повышенной влажности воздуха. Этого можно достичь, если подогревать вазон снизу, но в то же время нужно следить, чтобы сухой воздух не попадал на крону. Выращивать лимон лучше возле окон, расположенных с северо-восточной и юго-западной стороны. У восточных и южных окон его нужно притенять или устанавливать в стороне от окна.

Зимой лимон поливают один-два раза в неделю, летом — ежедневно, но понемногу. Температура воды должна на 2–3 градуса превышать температуру воздуха, при большей разнице могут погибнуть цветы и завязи. Поливать надо очень осторожно. Недостаток влаги, как и переувлажнение, приводит деревцо к гибели. Хорошо поливать растение дождевой или речной водой, но обязательно теплой. Можно увлажнять с поддона, но нельзя допускать застоя воды. Если земляной ком уже пропитался, лишнюю воду надо обязательно слить.

Полезно периодически опрыскивать тепловатой водой из пульверизатора. Летом желательно опрыскивать растение 1–2 раза в неделю, зимой в квартирах с центральным отоплением — 2–3 раза.

В закрытом грунте деревца достигают высоты 1,5–2 м и могут жить до 50–60 лет. Для таких растений требуется хорошая по структуре и достаточно питательная земляная смесь. Этим требованиям отвечает смесь, составленная из дерновой и листовой земли, перегнившего навоза и песка в равном (по объему) соотношении. Следует иметь в виду, что для цитрусовых совершенно непригодны кислые почвы.

Подкармливать растение следует 1–2 раза в месяц с марта по сентябрь, используя для этого разбавленный коровий или птичий помет (на одну часть коровьего помета — 10 частей воды, на одну часть птичьего — 20 частей). Удобрения предварительно настаивают в течение трех дней в воде. Можно применять и минеральные удобрения — дозировка указывается на пакетах, но прежде следует полить деревцо.

Чтобы лимон дал больше плодов, в марте старые, сухие побеги обрезают, молодые и сильные — укорачивают.

Первой же весной растение пересаживают в горшок на 2 см шире предыдущего. Повторяют пересадку каждые 2–3 года. Состав почвы: 2 части дерновой земли, 1 часть листовой, 1 часть перегноя или торфа, немного песка. На дно горшка кладут битые черепки и крупнозернистый песок.

Лучше всего растут и плодоносят привитые лимоны. Растение, выращенное из семечка, готово к прививке, когда толщина ствола достигнет 8–10 мм. Прививку делают черенком или глазком-почкой, взятой с другого, уже плодоносящего деревца.

В период цветения лимонов в комнате должно быть прохладно, не теплее 16 градусов, иначе цветы осыплются. Когда появятся завязи, обрывают все лишние, оставляют лишь столько, сколько растение сможет прокормить: на каждый плод в среднем должно приходиться 10–12 старых листьев. Если этого не делать, лишние завязи все равно опадут.

Размножать цитрусовые можно семенами, прививкой, черенками и отводками. Начинающим цитрусоводам лучше брать семена, это самый верный путь. Вынутые из плодов семена надо сразу же посадить, иначе они потеряют всхожесть.

Выращенный из семян лимон начинает плодоносить на 12–15-й год жизни.

Иногда у нормально развитого лимона опадают завязи из-за недостатка минеральных солей либо слишком высокой температуры воздуха в период цветения и в первое время роста завязи. В первом случае растение следует чаще подкармливать раствором навозной жижи, во втором – помнить, что оптимальная температура во время цветения лимона – 16–20 градусов, а в период начала роста плодов – 18–22 градуса.

Часто на листьях появляются сладкие клейкие выделения. Это мягкая ложнощитовка, опасный вредитель комнатных растений, питающийся их соками. Следует опрыскать деревцо керосином с мылом (40 г мыла, 1 л воды и 5 капель керосина), а также суточным настоем из листьев грецкого ореха. Некоторые любители-цитрусоводы советуют смазывать зараженные места кашицей из свежего лука.

Листья лимонов нередко осыпаются из-за паутинных клещиков, которые высасывают из них сок. Бороться с клещиком трудно. Из химических средств годятся метилэтилтиофос (1 г на 1 л воды) и эфирсульфонат (3 г на 1 л воды). Можно применять суточный настой натертого лука или чеснока (чайная ложка на стакан воды), а также сок алоэ и агавы (150 г листьев на 1 л воды).

Все опрыскивания надо повторять трижды с интервалом в 10 дней.

На стволе лимонного деревца иногда появляются трещинки, из которых вытекает клейкая жидкость. В этом случае омертвелую кору вырезают, не нарушая древесины, ранку промывают 3-процентным раствором медного купороса или 5-процентным марганцовокислого калия, затем замазывают глиной.

В ПОМОЩЬ ЛЮБИТЕЛЯМ КАКТУСОВ

Особенности ухода за кактусами. Насчитывается свыше 5000 видов этих многолетних стеблевых суккулентов. Некоторые

кактусы при правильном уходе цветут ежегодно, даже по два раза в году. Одни цветут только в юном возрасте, другие – в зрелости.

Причудливые формы и строение кактусов вызывает живейший интерес к ним цветоводов-любителей. Нет единых правил, применимых ко всем суккулентам. Каждый вид требует индивидуального ухода. Но существуют советы, накопившиеся в результате определенного опыта по выращиванию этих растений.

При уходе за кактусами нужно прежде всего обратить внимание на их корни. У кактусов различают корни стержневые (вертикальные маловетвистые), репчатые и мочковатые. В зависимости от строения корней кактусы требуют различной почвы. Кактусы, имеющие длинные вертикальные корни, хорошо себя чувствуют в глинистой земле. Репчатые корни требуют плотной глинисто-известковой земли. Мочковатые корни состоят из множества тонких корешков, располагающихся вблизи поверхности земли. Им нужна мягкая почва.

По колючкам также можно определить, какой уход необходим растениям. Кактусы с широкими колючками любят летом умеренную влажность, а зимой не переносят сырой почвы.

Кактусы с волосяным покровом не любят ярких прямых солнечных лучей в летнее время, зимой не выносят чрезмерной поливки.

Почва для кактусов. Универсальный рецепт состава почвы для всех видов кактусов дать невозможно. Рекомендуют сделать основную смесь, а затем прибавлять к ней необходимые составные части в зависимости от видов. Для всех кактусов земля обязательно должна быть пористой, чтобы через нее быстро просачивалась вода. Если она задерживается на поверхности, – состав земли неправильный.

Для основной смеси берут в равных частях листовую и дерновую землю (хорошо перегнившую), крупнозернистый речной песок без примеси глины (вместо песка можно взять размельченный и просеянный кокс величиной с горошину). Добавляется немного измельченного древесного угля (1 : 10), толченых глиняных черепков, старой, выветрившейся глины и извести (лучше всего из разрушенных строений). Смесь посыпают гранулированным суперфосфатом и тщательно перемешивают.

Чтобы определить влажность земли, горсть ее сжимают в кулаке, затем раскрывают его. Если земля рассыплется – значит влажность нормальная.

Для листовых кактусов (пейрескии, эпифиллюмов, зигокактусов, рипсалисов и др.) к основной смеси надо добавить парниковую землю и торф. Хорошо себя чувствуют они после подкормки старым, перепревшим коровяком.

Для кактусов с колючками, шипами, пушком в основную смесь добавляют известь. Взрослым экземплярам и столбовидным цереусам нужна выветрившаяся глина (известь и глину лучше всего брать из разрушенных строений).

Для кактусов с мочковатой корневой системой рекомендуется почвенная смесь такого состава: 1 1/2 части лиственного перегноя, 1 часть парникового перегноя (4-летней давности), 1 часть дерновой земли, 1 часть выветрившейся глины, 1 часть речного крупнозернистого песка, немного битого кирпича, для экземпляров с большими колючками прибавляется немного гашеной извести.

Как приготовить почву под кактусы? Дерновую землю готовят следующим образом: дерн нарезают на плодородных, немокрых лугах с глинистой подпочвой. Если он содержит много песка, полезно добавить немного рыхлой промороженной или прокаленной глины. Толщина дернового слоя – 9–14 см. Срезанный дерн складывают в штабеля, добавляют негашеную известь – 3–4 кг на 1 куб. м дерна. Весной, летом и осенью кучи перелопачивают не менее трех раз в год. Через 2–3 года дерновая земля готова.

Лиственная земля готовится так: в лиственных садах или лесах ранней весной сгребают полуперепревшие листья и складывают их в штабеля или кучи. В течение лета их перелопачивают, поливают несколько раз водой и вносят гашеную известь из расчета 0,5 кг на 1 куб. м перепревших листьев. Через 2–3 года земля вполне пригодна к употреблению.

Парниковая земля получается из лошадиного навоза и верхнего слоя садовой земли.

Торфяную землю заготавливают из так называемого болотного чернозема: сырой торф моховых болот складывают в штабеля. В течение летне-весеннего периода 3–4 раза перелопачивают. Кучи должны лежать на протяжении 3–4 лет, так как в плохо выветренной торфяной земле содержатся вредные для растений кислоты.

Глина старая, выветренная является незаменимой составной частью каждой смеси при разведении кактусов, особенно с толстыми, стержневыми длинными корнями. Её можно собрать на строительных площадках.

Песок обязателен во всех земляных смесях. Он не дает растениям никаких питательных веществ, но увеличивает аэрацию почвы. Самым лучшим считается крупнозернистый, речной. Песок с ржавыми пятнами перед употреблением необходимо промыть. В земляные смеси для кактусов его добавляют от одной пятой до одной трети, а если у растения обнаруживаются подгнившие корни, то следует брать половину от всего состава смеси.

Известковую почву в виде глинистого мергеля применяют при выращивании волосистых кактусов, а также кактусов с большими колючками.

Посуда для кактусов. Корни у большинства кактусов развиты слабо. Поэтому им не нужна большая посуда, так как корни не осваивают всю землю, и появляется опасность закисания земли, что может оказаться пагубным для растений.

Новые глиняные горшки перед употреблением на несколько часов замачивают, старые – тщательно моют щеткой и теплой водой, а еще лучше прокипятить их.

Для выращивания кактусов можно применять глиняную, глазурованную, полиэтиленовую, оргстеклянную посуду.

Полив кактусов. У молодых растений потребность во влаге существенно больше, чем у старых. При теплой погоде, как только земля в горшке высохнет, необходим полив. В холодную, дождливую погоду поливать вообще не надо, потому что воздух сам по себе достаточно влажен.

Зимой, если растение держат в холоде, его следует поливать только раз в две-три недели, слегка увлажняя землю. При этом нужно следить, чтобы вода не попадала на растение.

Весной и летом надо следить за тем, чтобы увлажнен был не только верхний слой, но и весь земляной ком. Для этого лучше не поливать растение сверху, а ставить горшки в таз с водой, погружая их в воду на три четверти. Вода быстро впитывается через нижнее дренажное отверстие. Из всех растений только грибы обладают большей, чем у кактусов, всасывающей способностью.

Когда на поверхности земли появится мокрое пятно, горшки с растениями вынимают из воды и ставят на место всегда той же стороной к солнцу, которой они стояли прежде. Полив по этому методу достаточно проводить один раз, в самое жаркое время года – два раза в неделю. В остальные дни растения необходимо опрыскивать из пульверизатора.

Удобно поливать кактусы с помощью лейки с узким длинным носиком: ствол останется сухим, а земля вокруг растения будет увлажнена. Кактусы вынесенные летом в парниковые рамы, после жаркого дня можно поливать лейкой-"дождиком". Такой полив создает нужный кактусам в это время года влажный воздух.

Кактусы не любят известковой воды. От нее они болеют, а некоторые и погибают. При излишке извести в воде на нижней части стеблей кактусов образуются известковые отложения сначала в виде тонкой и хрупкой скорлупки, легко удаляемой даже мягкой акварельной кисточкой. Постепенно эта пленка грубеет и делается частью стебля. При попытке удалить ее сдирается кожица растения, оставляя раны. Особенно вредно применять для опрыскивания кактусов воду, богатую известью, – известь оседает на поверхности стебля в виде мутных белых пятен, которые не только портят вид растения, но и мешают их правильному дыханию. Поэтому крайне важно заботиться о смягчении воды, применяемой для ухода за кактусами. Простейшее для этого средство – предварительное кипячение воды, при котором большая часть извести оседает в виде накипи на стенках кастрюли или чайника.

Наилучшей температурой воды для полива кактусов считается такая, при которой опущенная в воду рука не чувствует ни холода, ни тепла, то есть 35–40 градусов. Вода же для опрыскивания должна быть значительно теплее, просто горячей: ведь при раз-

брызгивании мелкими капельками ее температура резко понижается.

Пересадка кактусов. Весной кактусы надо пересаживать. Если они начали идти в рост, у них позеленели верхушки, стали раскрываться новые ареолы, значит для них наступила весна, надо увеличивать полив, готовить земляную смесь, начинать пересадку. Пересаживать живое растущее растение не опасно, оно быстро пойдет в рост, крепко ухватится корешками за землю. "Спящий" кактус лучше не трогать, а подождать его пробуждения: пересадка может оказаться для него опасной или даже губительной.

После пересадки растения неделю выдерживают в тенистом месте, после чего ставят на постоянное место на окне или на балконе и начинают поливать. За 3–5 дней до пересадки кактусы перестают поливать, чтобы земляной ком пересох и земля легко отделилась от корней.

Нижнюю часть горшка закрывают черепком, на дно кладут дренаж – кусочки древесного угля, черепки. Землю насыпают горкой, на ней раскладывают, осторожно расправляя, корни кактуса. Одной рукой придерживают растение, другой – подсыпают землю. Уминать ее ни в коем случае нельзя, при постукивании горшка о стол земля уплотняется, и кактус садится на место. Сверху насыпают слой песка (1–1,5 см), а под самую корневую шейку растения – немного толченого древесного угля. Это предохраняет ствол кактуса от загнивания.

В первый месяц выставленные на воздух кактусы нуждаются в притенении. Их кожица совершенно отвыкла от солнца за пасмурные зимние месяцы. Если растение не защитить, большинство стеблей получит ожоги. При сильных повреждениях кактусы могут погибнуть. Для притенения можно использовать тюль для занавесок, сложенный вдвое или втрое.

Горшки, в которые посажены кактусы, летом притеняют плотной доской или фанеркой, так как перегрев горшка крайне вреден и часто служит причиной гибели корней.

Самое подходящее время для пересадки – конец марта – май. Цветущие или набравшие бутоны кактусы пересаживают после цветения.

Размножение кактусов. Размножаются кактусы семенами и вегетативным путем – боковыми черенками ("детками"). Черенок срезают острым ножом и оставляют на несколько дней подсохнуть. Затем на влажную землю в горшок насыпают слой песка в 2 см, на него ставят черенки и закрывают стаканом. Углублять черенки нельзя. Для устойчивости высокие черенки временно, до укоренения, привязывают к палочке, воткнутой рядом в землю. Только опунции можно сажать глубже, потому что они дают корни из боковых ареол.

Для успешного укоренения "деток" нужен теплый влажный воздух (25–28 градусов). Увлажнять стоящие на укоренении черенки лучше осторожно с поддона, потому что от избытка влаги кактус без корней легко загнивает.

Есть кактусы, которые не дают "деток". Они размножаются только семенами. Лучшее время для их посева – ранняя весна. К осени сеянцы должны успеть подрасти, окрепнуть, тогда они лучше перенесут трудную для них первую зиму.

Для проращивания семян нужна комнатная тепличка с нижним подогревом. У сеянцев всегда должны быть "теплые ноги", влажный воздух и свет. Освещение лучше всего солнечное. Если солнечного света на окне недостаточно, над тепличкой, на высоте 30 см от горшков, устанавливают электрическую лампу накаливания или дневного света.

Семена большинства видов кактусов прорастают в течение 10 дней. Семена эпифиллюмов и опунций – через 3–6 недель.

Как только появятся всходы, тепличку необходимо проветривать. Стеклянный колпак приподнимают и ставят на деревянные чурочки. Иногда на некоторое время его совсем снимают.

Кактусы осенью и зимой. С приближением осени, по мере понижения температуры и увеличения осадков, поливать и опрыскивать кактусы нужно все реже. Надо следить за тем, чтобы на поддонах под горшками не оставалось воды, стекшей после полива: повышенная влажность корней при низкой температуре для кактусов нежелательна. Поливать в это время кактусы надо утром так, чтобы к вечеру почва подсохла. При таком поливе холодные осенние ночи с температурой от +5 до –3 градусов будут не опасны.

В холодное время года кактусы нужно содержать в светлом сухом и прохладном месте при температуре 8–12 градусов тепла. Правильное дозирование воды определяется опытным путем. Земля в горшке должна содержать такое количество влаги, чтобы не пересыхали мелкие нитевидные корешки. Ни в коем случае не следует стараться пробудить рост побегов путем полива с одновременным подогреванием. Рост в этот момент должен быть максимально подавлен, чтобы растение могло образовать цветочные почки. Исключение составляют зигокактусы и рипсалис. Их жизненный ритм не соответствует нашей смене времен года. Они растут и цветут тропическим летом, то есть в то время, когда у нас лежит снег, поэтому требуют зимой светлого места с повышенной влажностью воздуха, которая достигается путем опрыскивания. За полчаса до опрыскивания надо подержать кактусы на свежем воздухе, но не на сквозняке. Особенно важно опрыскивать в целях профилактики от вредителей, которые способны размножаться и поражать растения только при сухом воздухе.

Вредители и заболевания кактусов. Большую опасность для кактусов представляют вредители и заболевания.

Распространение вредителей и заболеваний в семействе кактусовых в большинстве случаев вызывается каким-либо недостатком в уходе: изнеженностью растений из-за недостатка свежего воздуха, слишком теплым содержанием зимой, чересчур обильным или недостаточным поливом и опрыскиванием и т. д.

Чаще всего встречается мучнистый червец. Это насекомое до 3 мм длиной. Выводок имеет вид клочков ваты. Эти вредители высасывают соки из мягкой кожицы растения, обезображивают его и закупоривают поры. Растение обрабатывают спиртовым раствором (можно денатурированным).

Значительно более опасным является красный клещик, который можно обнаружить только с помощью лупы, так как его величина 1–3 мм. Для борьбы с ним применяют 1–2-процентный раствор эфирсульфоната или раствор тиофоса (20 капель на 1 л воды). Нельзя путать красный клещик с красным паучком, который кактусам не вредит, а скорее приносит пользу. Паучки быстро передвигаются, охотясь за клещиками. Там, где живет красный паучок, клещику не бывать.

Обработку растений повторяют 2–3 раза с недельным перерывом. Чтобы растения не получили ожогов, это надо делать вечером.

Труднее бороться с корневой тлей, так как ее довольно трудно обнаружить. Следует вынуть растение из земли, очистить корни кисточкой и промыть под сильной струей воды. Через неделю осмотреть растение и обработать порошком эфирсульфоната.

Есть еще один проверенный способ борьбы с вредителями кактусов (щетинистым мучнистым червецом, тлей, трипсом). Кактусы обрабатываются этиловым спиртом. Довольно толстой мягкой кисточкой смазывают поверхность растения. Как только спирт испарится (через 3–5 минут), растение сразу же тщательно промывают из пульверизатора теплой (30–35 градусов) водой. Если растение не промыть, на нем могут быть ожоги.

От спирта быстро погибают не только личинки, взрослые насекомые, но и их яйца. Для полной гарантии обработку можно повторить через 7–10 дней.

Чтобы уничтожить обыкновенного паутинного клещика, необходимо провести трехкратное опрыскивание растений, соблюдая между обработками интервал в 7 дней.

Если кактусы растут в хороших условиях, они почти никогда не заболевают, на них редко нападают вредители.

Опасная и наиболее часто встречающаяся болезнь – кактусовая фитофтора, то есть загнивание. Она поражает корневую шейку и захватывает ствол растения. Одна из главных причин появления ее – избыток влаги при низкой температуре. Своевременно обнаружив загнивание, можно спасти хотя бы часть растения – отрезать здоровую верхушку, посыпать место среза толченым древесным углем, подсушить, а затем укоренить, как обычный черенок. Если гниение распространилось по всему стеблю, значит спасти растение невозможно. Землю заболевшего растения нужно сжечь, а горшок продезинфицировать, выварив его в кальцинированной соде.

Один из самых распространенных вредителей кактусов – мохнатая тля-червец. Это крохотное насекомое длиной в 2 мм; если его раздавить, выделяется красная жидкость. Уничтожают тлю спиртом.

Зак.

Болезни непаразитарного происхождения возникают под воздействием неблагоприятных условий внешней среды: недостатка или избытка питания, сырости или сухости воздуха, чрезмерной жары, холода, плохого качества земли в горшках.

От недостатка света часто погибают молодые сеянцы. Подсемядольное колено их чрезмерно удлиняется, подгнивает, и растеньице погибает. Необходимо заблаговременно переставить горшки на светлое место, а любителей тени разместить на северной стороне комнаты или в глубине ее. В случае избыточного увлажнения земли надо проверить, не засорен ли дренаж. Всю лишнюю землю удалить, оставив не более 1,5–2 см от поверхности, и перевалить растение в меньший горшок. Мелкозернистую, плотную, с большим содержанием глины почву необходимо поливать очень осторожно, так как обильное увлажнение может привести к закисанию ее, вследствие чего молодые корни загниют, листья на молодых побегах пожелтеют и растение в конце концов погибнет. У некоторых видов пожелтение наблюдается при резком переходе от высокой температуры к низкой.

Владельцы эхинопсисов (ежовых кактусов) нередко радуются большому количеству "деток" на растениях. Но это бывает в случае, если эхинопсис держат зимой при слишком большой температуре и часто поливают. Эти кактусы почти никогда не цветут, как и экземпляры, выращенные из таких деток. Здоровый, хорошо развитый эхинопсис при правильных условиях зимовки (низкая температура и редкий полив) не должен образовывать "деток", тогда он скорее зацветет летом.

Иногда стебли кактусов покрываются толстой пробковидной коркой. Это может быть вызвано злоупотреблением примесью извести при посадке и пересадке кактусов. Известь откладывается при поливе кактусов на корневой шейке и нижней части стебля в виде тонкой скорлупки, способствующей опробковению. Появление тонкой коричневой пленки может быть вызвано также высокой влажностью воздуха и сильным освещением кактусов.

Каждый вид кактусов требует индивидуального подхода, но если обобщить основные сведения по уходу за наиболее распространенными в быту растениями, то их можно свести в таблицу, которая была приведена в журнале "Наука и жизнь", № 3, 1966 г. (с. 260–262).

Основные сведения по уходу за кактусами

Наименование вида	Солнечное освещение	Температура	Полив	Наименование вида	Солнечное освещение	Температура	Полив
Айлостера	■	О	▲	Астрофитум	◩	О	▲
Акантокалициум	◩	О	▲	Брахикалициум	◩	О	▲
Апорокактус	■	О	▲	Гимнокалициум	◩	О	▲

Наименование вида	Солнечное освещение	Темпера-тура	Полив
Денмоза	◪	O	◭
Зигокактус	□	OO	△
Изолагоцереус	◪	O	◭
Ислайя	◪	O	◭
Капиалоа	◪	O	◭
Клейстокактус	■	O	◭
Лемайроцереус	■	OO	◭
Леписмиум	□	OO	△
Лобивия	◪	O	◭
Лофоцереус	■	O	◭
Лофофора	■	OO	◭
Мамиллярия	◪	O	◭
Малакокарпус	■	O	◭
Мартиллокактус	■	O	◭
Необуксбаумия	■	OO	◭
Неопортерия	◪	O	◭
Нотокактус	◪	O	◭
Опунция	■	O	◭
Ореоцереус	■	O	◭

Наименование вида	Солнечное освещение	Темпера-тура	Полив
Пародия	◪	O	◭
Пейреския	□	OO	△
Псевдолобивия	◪	O	◭
Ребуция	■	O	◭
Рипсалис	□	OO	△
Селеницереус	■	OO	◭
Тефрокактус	■	O	◭
Трихоцереус	■	O	◭
Ферокактус	■	O	◭
Фрайлея	■	O	◭
Цереус	◪	O	◭
Цефалоцереус	■	OO	▲
Эриокактус	◪	O	◭
Эриоцереус	◪	O	◭
Эхинокактус	◪	O	◭
Эхинопсис	◪	O	△
Эспостоа	◪	O	◭
Эхинофоссулокактус	◪	O	◭

Условные обозначения:

■ – Полное солнечное освещение. Ранней весной немного притенять.

◪ – Полное солнечное освещение. Весной и в жаркие полуденные часы лета притенять.

□ – Возможно больше света. Весной с 10 до 15 часов, летом с 9 до 16 часов притенять. С середины августа – полное солнечное освещение.

O – Зимой достаточна температура от +6 до +10 градусов.

OO – Зимой нужна температура от +10 до +15 градусов.

▲ – В зимние месяцы не поливать.

△ – В зимние месяцы поливать небольшими дозами.

◭ – В зимние месяцы поливать обильнее, особенно цветущие экземпляры.

ЦВЕТЫ НА БАЛКОНЕ

Весной, летом и осенью балкон может стать уютным местом отдыха, если его оборудовать соответствующим образом. Лучшее украшение балкона – конечно же, цветы. Впрочем, зеленые растения нужны на балконе не только для украшения, они – прекрасная защита от солнца и пыли, отличное средство для улучшения микроклимата жилища.

При выборе растений нужно принимать во внимание, на какую сторону выходит балкон. Если вы хотите затенить балкон, то цветы нужно подбирать главным образом вьющиеся, а если наоборот – у вас несолнечная сторона, то предпочтение надо отдать невысоким, красиво цветущим растениям. Большинство балконных растений может расти на южной стороне, но, например, фуксия и клубневая бегония не выносят яркого солнца, на солнечной стороне они чахнут, цветут плохо или вообще не цветут.

При посадке цветов следует учесть, что их окраска должна сочетаться с цветом здания. К стене из красного кирпича не подходят красные или розовые цветы. В данном случае рекомендуют белые, темно-синие, ярко-желтые. На белых фасадах красивы все цветы. Очень хороши на фоне белых стен пестрые цветочные смеси. Для деревянных стен подойдут все цветы, кроме фиолетовых. Следует отметить, что три желтых цветка выглядят так же ярко, как шесть красных и девять фиолетовых.

Не следует сажать в ящиках цветы слишком густо, так как при этом они вытягиваются и им не хватает питательных веществ. Кроме того, лучше ограничиться небольшим количеством видов, тогда легче подобрать подходящие сочетания. Не рекомендуется по соседству с фиолетовыми цветами сажать синие. Эффективно сочетание красных, синих, желтых цветов. Белые цветы сажают, чтобы отделить одни яркие растения от других.

Хороши для балкона разнообразные герани (пеларгонии) и фуксии. Они обильно цветут все лето, необычайно красочны, неприхотливы, не боятся ветра, легко размножаются. Весной, в марте – апреле, во время обрезки и пересадки можно нарезать черенки и укоренить их в плошках или ящиках с песком, а в конце мая высадить молодые растения в балконные ящики.

Можно посадить на балконе душистый табак, резеду, душистый горошек (правда, он теплолюбив и хорошо растет только в жаркое лето).

Осенью прекрасным украшением балкона могут служить низкорослые астры. Они не боятся холодов и цветут дольше других растений. На солнечных балконах рекомендуется выращивать в ящиках: пеларгонию зональную и плющелистную, сальвию блестящую, флокс, гвоздику китайскую, годецию, кореопсис, вербену, петунию, портулак, тагетес, целозию, циннию, гелиотроп.

В горшках можно посадить агаву, лавр, алоэ, тунбергию, эхеверию, лантану, кампанулу среднюю. Для солнечного балкона из вьющихся растений подойдут кобея вьющаяся, хмель пестролистный, тыква фигурная.

На светлых балконах, где солнце светит не целый день, в ящиках высаживают петунию, вербену, настурцию, циннию, календулу, землянику индийскую, левкой, маргаритку, немезию. В горшках сажают драцену, хлорофитум, ирезине, кальцеолярию, колеус, лакфиоль. Из вьющихся растений здесь подойдут душистый горошек, турецкие бобы, настурция канарская, адлумия, лобия (долихос), вьющиеся сорта помидоров.

На тенистых балконах в ящиках хорошо себя чувствуют фуксия, барвинок, бархатцы, клубневая бегония, табак, будра плющевидная, незабудка, в горшках – олеандр, мирт, традесканция, иглица, криптомерия, кипарисовик, циссус, сансевиерия. Из вьющихся неплохо посадить ампелопсис, плющ.

На балконах, подверженных действию сильных ветров, можно посадить в ящиках агератум, бегонию семперфлоренс, вербену, антирринум, лобелию, пеларгонию зональную. В горшках высаживают лавр, иглицу, сансевиерию, из вьющихся – плющ.

Если на балконе высаживать цветы, которые цветут в разное время, тогда балкон будет красиво выглядеть с ранней весны до глубокой осени.

Для посадки на балконе отбирают сорта цветов с наиболее яркой, сочной окраской: красной, оранжевой, голубой, белой. Такие цветы хорошо видны с дальнего расстояния. Важно подобрать сорта цветов не одинаковых по высоте. У наружной стенки ящика сажают настурцию, особенно если балкон расположен на южной стороне дома. Настурция свешивает свои стебли через край ящика, защищая его от солнечного перегрева.

Между настурцией можно посадить низкорослые астры, карликовые левкои. Приятный аромат дадут 1–2 ветки резеды или маттиолы.

Во втором ряду можно посадить петунию, поздние левкои, львиный зев, вербену или высокорослые астры: страусово перо, викторию, комету, пионовидные или розовидные. Для аромата можно посадить душистый белый табак или душистый горошек.

Для верхних этажей выбор балконных растений весьма ограничен, и речь может идти только о низкорослых растениях, таких как агератум, гацания, бегония вечноцветущая, бархатцы (тагетес), маргаритки. Объясняется это тем, что наверху сильнее ветер, почти всегда сквозняки.

В озеленении балконов важное место занимают лианы. Многолетние древесные лианы выращивать на балконах нельзя, потому что они плохо переносят зиму. Здесь уместны однолетние травянистые лианы: ипомея, душистый горошек, турецкие бобы.

Для вьющихся растений нужно установить специальные опоры, на которые натягивают веревочный шнур или леску. За металлические и деревянные опоры такие растения не цепляются. При необходимости побеги надо подвязать. Опорные приспособления должны быть устойчивы, их необходимо хорошо прикрепить к перилам балкона и заглубить в цветочные ящики.

Для балконов обычно используют деревянные и пластмассовые цветочные ящики, керамические горшки, чаши, вазы, деревянные кадки. Красиво выглядят на балконах висящие в специальных корзинках и керамических кашпо ампельные растения. Хорошо смотрятся пристенные вазочки на специальных металлических кронштейнах. Если балкон широкий, то ящики можно установить на полу с внутренней стороны. Это полностью безопасный способ. Удобно ухаживать за цветами в ящиках, установленных на перилах балконов, но в таких случаях их следует закрепить с полной гарантией безопасности. В кадках, если позволяет место, можно соорудить небольшой водоем с водяными растениями. Часто балконные ящики окрашивают. Красить в яркие цвета не стоит, ведь не ящик главное, а цветы и зелень в нем. Подходящий цвет – белый, различные оттенки коричневого, зеленого.

Очень важно для балконных растений подготовить здоровую, богатую питательными веществами почву. Она должна быть рыхлой, влагоемкой и воздухопроницаемой. Рекомендуется составлять смесь из перегноя и дерновой земли с примесью торфа и речного песка. Можно взять две части компостной земли, две части торфа, одну часть перепревшего навоза и одну часть песка. Подойдет смесь из равных частей дерновой, листовой земли, органических удобрений, торфа и песка. Листовую землю надо брать из-под липы, клена, лещины; земля под дубом, ивой не годится, так как их листья содержат вредно действующие дубильные вещества. Перед посадкой в почвенную смесь хорошо внести минеральные удобрения (1,5–2 г на 1 кг почвы).

Мелкие семена при посеве не надо заделывать в землю, а лишь прижать к поверхности дощечкой или опрыснуть из пульверизатора.

Более крупные семена заделывают на глубину, вдвое или втрое превышающую поперечник семени.

Для выращивания рассады на первых стадиях можно использовать не только пластмассовые и бумажные стаканчики, но и яичные скорлупки.

Бумажные горшочки доставляют много хлопот. Во время полива они протекают, в результате чего в квартире появляется сырость. Вместо горшочков можно использовать бумажные пакеты из-под молока. Они хороши тем, что не промокают.

Молодую, только что высаженную рассаду на ночь прикрывают газетой или марлей, чтобы она не подмерзла.

Если она все же подмерзла, ее иногда можно спасти, опрыснув холодной водой. Только надо учесть, что оттаивать рассаду следует не сразу, а постепенно. Поливать растения лучше вечером, а в жаркие дни – еще и утром.

Землю в ящиках можно не менять ежегодно, а, убрав осенью все растения, разрыхлить ее и оставить так на зиму. Весной в землю добавляют немного свежего торфа и навоза.

Посадку турецких бобов и душистого горошка лучше произвести семенами. Посаженные рассадой, эти растения труднее

приживаются. Удобнее всего гнездовой способ, при котором в лунку бросают не более 3–4 семян.

Для получения рассады семена высеивают в марте в ящики или плошки и держат на светлом месте. Можно выращивать рассаду в торфоперегнойных горшочках или в бумажных стаканчиках.

Обычные цветы на балконе высаживают после того, как прекратятся утренние заморозки. Но можно и в апреле – мае иметь цветущие растения многолетников, которые не боятся заморозков. Это адонис, генциана, геллеборус, примула, фиалка душистая; двухлетники – анютины глазки и маргаритки. Хорошо и долго цветут высаженные ранней весной луковичные растения – гиацинты, нарциссы, сцилла, тюльпаны, шафраны. Но их нужно готовить зимой, держать в горшках в подвалах, а высаживать ранней весной, не разрушая земляного кома.

Так как балконные ящики невелики по размеру и земли в них немного, то запас питательных веществ быстро истощается. Поэтому необходимо регулярно подкармливать растения. В продаже есть минеральные цветочные смеси, которые летом через 7–10 дней следует вносить в почву вместе с водой (2–3 г смеси на 1 л воды). Злоупотреблять подкормками нельзя, так как разрастается только буйная зелень, а цветов совсем не будет.

Большое значение имеет правильный полив, хотя никаких особых правил на этот счет не существует. Надо поливать всегда, когда растение в этом нуждается, когда начинает пересыхать почва. Но избыток влаги тоже вреден: корни постоянно мокнут и загнивают. Лучше всего поливать в прохладные вечерние и утренние часы. В сухие дни полезно опрыскивать растения полностью. После полива поверхность земли нужно осторожно порыхлить, чтобы улучшить доступ воздуха к корням. Одновременно рыхлением удаляйте сорняки.

Растения не следует высаживать слишком густо. Надо избегать излишней пестроты, большого разнообразия видов. Не рекомендуется в одном ящике высаживать различные по сортам и видам растения. Лучше подбирать растения одной окраски. Например, желтые настурции, календулы, бархатцы, львиный зев; красные сальвии, настурции, вербены; синие незабудки, агератум, лобелии.

Если на балконе два-три ящика укреплены на разной высоте, то в них хорошо высадить цветы контрастных окрасок. Можно использовать и один вид растения, но разной окраски. Например, можно высадить петунию – белую, голубую, розовую. Заботливый уход за цветами сделает ваш балкон красивым в течение всего лета.

Многие комнатные растения на лето выставляют на балконы. А такие цветы, как гелиотроп, фуксия, кустарниковая кальцеолярия, лантана и зональные пеларгонии, только поздней осенью переносят в помещение.

ПОМИДОРЫ НА БАЛКОНЕ

На балконе с успехом можно выращивать не только цветы, но и овощи, например помидоры.

Высаживается рассада помидоров в небольшие ящики высотой 40 см.

Ящики заполняют смесью, состоящей из 3 частей земли, 1 части песка или опилок и 1 части органического удобрения, желательно навоза. Дно ящика лучше покрыть слоем опилок и соломы для лучшего удерживания влаги. Сверху насыпают землю, перемешанную с удобрениями, затем опилки, которые перемешивают с предыдущим слоем, опять слой соломы, затем землю с удобрениями и т. д. В самый верхний слой смеси рекомендуется добавить торфоаммиачное удобрение и несколько столовых ложек золы.

Уход за помидорами несложен. Поливают растения дважды в день: утром и вечером отстойной водой, окучивают стебли и удаляют сорняки. Подкармливать помидоры начинают на 20-й день после высадки рассады. Техническая мочевина разводится из расчета 1/2 чайной ложки на 2 л воды. Минеральные удобрения (рижское "А" и "Б" и калийная селитра) вносят по 15 г на куст. Таких подкормок делают две-три за лето.

ВРЕДИТЕЛИ И БОЛЕЗНИ РАСТЕНИЙ

Весной среди сильных зеленых побегов нередко бросаются в глаза чахлые растения с красноватыми листьями, слабыми поникшими бутонами, покрытыми серым пушком. Это опасная болезнь — серая гниль (ботритис). Особенно сильно поражает она цветы в дождливое лето. Можно уберечь растения от серой гнили, если подкармливать их фосфорнокалийным удобрением, чаще проводить рыхление почвы, не переувлажнять ее. Когда растения достигнут высоты 10 см, нужно сбрызнуть их суспензией ТМТД (200 г на 10 л воды) или медно-мыльным раствором. А луковицы гладиолусов перед посадкой лучше протравить марганцовокислым калием (5 г на 1 л воды в течение 30 минут) или формалином (3 г на 1 л воды в течение 15 минут), можно обработать и гранозаном (2 г на 1 л воды в течение 30 минут) или препаратом ТМТД (2 г на 1 л воды в течение 15 минут).

Другая распространенная болезнь рассады и черенков — черная ножка. При этом заболевании растение плохо развивается, листья на нем мелкие, морщинистые, бутоны опадают, не раскрываясь. Возбудитель болезни — почвенный гриб, который может несколько лет сохраняться в верхнем слое почвы. Чтобы предупредить появление черной ножки, необходимо перед посевом дезинфицировать почву порошком ТМТД на глубину 5 см (50 г на 1 кв. м почвы). Рекомендуется также выращивать рассаду в торфоперегнойных горшочках, протравливать семена гранозаном (3–4 г на 1 кг семян), подсыпать песок молодым растениям

слоем до 2 см, что усиливает образование дополнительных корней и снижает зараженность почвы. Зараженные растения надо сразу же уничтожить, а почву полить 1-процентным раствором марганцовокислого калия (6–7 л на 1 кв. м).

Следует обезвреживать и семена астр: перед высевом протравить их в течение 5 минут марганцовокислым калием (1 г на 1 л воды) или гранозаном (2 г на 1 л воды). Можно и опылить семена гранозаном (1 г на 250 г семян) или порошком ТМТД (2 г на 100 г семян, встряхивая в течение 5 минут).

За 15–20 дней до высадки в грунт рассады астр, левкоев, львиного зева и посадки гладиолусов и георгинов почву протравливают формалином (на 1 кв. м требуется стакан формалина, разведенный в 10 л воды). После протравливания землю перекапывают.

Большой вред цветам наносят т р и п с ы, мелкие насекомые удлиненной формы. Особенно часто они поражают гладиолусы. Трипс – стойкий вредитель, он не погибает и зимой, поражает клубнелуковицы в хранилищах. Поэтому при высадке в грунт зараженные клубни обязательно опыляют гексахлораном (ГХЦГ). А в открытом грунте растение опрыскивают теофосом (10 г на 10 л воды) Против трипсов хорошо действует "Цветофос"

Ранней весной следует опрыснуть цветы роз 1-процентным динитроортокрезолом, или 6-процентным карболинеумом, или, наконец, 2-процентным нитрофеном. Эти ядохимикаты уничтожают перезимовавших возбудителей болезней и вредителей роз.

Среди лета на некоторых цветах появляется белый мучнистый налет. Листья свертываются, подсыхают, преждевременно отмирают побеги, а часто гибнет и все растение. Это заболевание называется м у ч н и с т о й р о с о й. С появлением первых признаков заболевания нужно систематически 1–2 раза в месяц проводить обработку растений одним из следующих препаратов: 1-процентной коллоидной серой (100 г серы на 10 л воды) или бордоской жидкостью, медно-мыльным раствором (200 г мыла и 20 г медного купороса на 10 л воды), содой с мылом (40 г кальцинированной соды и 40 г мыла на 10 л воды), опыливать серным цветом.

Много забот приносят любителям цветов гладиолусы. Болезни гладиолусов вызываются различными микроскопическими грибками, бактериями, вирусами. Эти капризные цветы чувствительны к засухе, излишней влаге.

Гладиолусы любят легкую дренированную почву. Осенью в нее лучше вносить перегной, а не навоз. Весной же следует положить фосфорно-калийные удобрения. Это спасет растения от заболевания.

Опасным заболеванием роз является р ж а в ч и н а. Стебли, пораженные ржавчиной, нужно обязательно вырезать и сжигать. Почву вокруг кустов нужно несколько раз перекапывать летом, а растение опрыскивать ядохимикатами (теми же, что рекомендованы для борьбы с мучнистой росой). Хорошие результаты дает обработка чесноком (пораженные места натирают дольками чеснока).

Нельзя держать поблизости с розой кусты шиповника: они разносчики инфекции.

Часто перед самым цветением гибнут астры. Уже набрали бутоны, вот-вот должны распуститься и вдруг, не раскрывшись, начинают увядать. На корнях и шейке появляются темные пятна. Цветоводы называют это *фузариозным увяданием*. Как уберечь от него цветы? Следует запомнить: нельзя сажать одни и те же растения на одном и том же месте несколько лет подряд; не оставлять сильно загущенные посадки; семена собирать только со здоровых растений, все растительные остатки сжигать осенью, так как на них сохраняется инфекция.

За 15–20 дней до посадки почву следует продезинфицировать формалином (250 куб. см на 10 л воды на 1 кв. м), а после протравливания перекопать. Преждевременному увяданию способствует также повышенная кислотность почв, поэтому недели за две до посадки в кислые почвы нужно вносить известь (50 г на 1 кв. м).

Иногда среди яркоокрашенных одноцветных тюльпанов появляются пестрые цветки. Многие считают, что это особый пестролистный сорт цветов. Это неверно. Причина — *вирусное заболевание*. Вирусные заболевания поражают пионы, флоксы, георгины и многие другие растения. При этом растения обычно не зацветают, а если и дают цветки, то деформированные, слабоокрашенные, с мелкими пятнистыми листьями.

Переносчиками вирусных заболеваний являются главным образом насекомые: тля, трипсы, муравьи. Самый распространенный вредитель — тля, мелкие сосущие насекомые. Окрашены они бывают в зеленый, серый, коричневый и красный тона. Высасывая соки из растения, тля вызывает скручивание листьев, искривление побегов и т. д. Особенно сильно размножается она в жаркое, сухое лето, дав за сезон до 15 поколений.

Как только появится тля, нужно опрыскивать растение никотин-сульфатом или анабазин-сульфатом с мылом (25 г яда и 40 г мыла на 10 л воды), тиофосом (10 г на 10 л воды). Опрыскивание проводят три раза с интервалом в 7–10 дней.

Розы часто заболевают мучнистой росой (белый налет на листьях, бутонах и стеблях), на них иногда появляется *паутинный клещик* (мелкие паучки на листьях, особенно на нижней стороне) и *тля*. При появлении белого налета необходимо опрыснуть растение медно-мыльным раствором (2 г медного купороса и 20 г мыла на 1 л воды), в 3/4 этого количества воды разводят мыло, а в 1/4 — растворяют медный купорос. В мыльную жидкость при помешивании вливают купорос. Излечивает растение и раствор соды с мылом: 4 г бельевой соды и 4 г мыла на 1 л воды. Опрыскивание проводят три раза с промежутком 8–10 дней.

Против тли систематически обмывают растение мыльной водой (4 г мыла на 1 л воды). Мыло лучше применять зеленое или хозяйственное хорошего качества.

Если на растении появился паутинный клещик, тогда опрыскивают тиофосом (1 г на 1 л воды) или луковым настоем (1 чайная ложка натертого лука на стакан воды). Раствор настаивается сутки, затем его процеживают через марлю. Опрыскивают три – четыре раза через 7–10 дней.

Для уничтожения тлей, цикадок, червецов, щитовок растения можно обработать аэрозолью "Цветофос" (2 г на 1 л холодной воды), спрыснуть водным раствором карбофоса (2 г на 1 л холодной воды). Против щитовки, яиц тли, медяницы применяется жидкость "КЗМ" (концентрат зеленого мыла) или паста "КЗ" (мыло жидкое калийное).

Весной, после снятия зимнего укрытия с роз, на их стеблях можно увидеть красно-бурые пятна, темнеющие в середине. Они быстро разрастаются и охватывают стебель кольцом. Это инфекционный ожог, который вызывает гриб кониатириум. Чаще всего он появляется, если долго не снимать укрытие.

Чтобы болезнь не распространялась, пораженные стебли роз нужно немедленно срезать и сжечь. Вокруг куста необходимо собрать все растительные остатки, почву перекопать с оборотом пласта. Кусты следует опрыснуть 0,5–1-процентным ДНОК, или нитрофеном, или же 3-процентным железным купоросом, или 2-процентной бордоской жидкостью.

Против щитовой тли, которая часто поражает листья фикусов, филодендрона, пальмы и других декоративных растений, эффективное действие оказывает чеснок. Головку чеснока надо истолочь в деревянной ступке и залить на сутки водой. Процеженным раствором чеснока обрызгать растение, предварительно удалив тлю с листьев мягкой тряпочкой. Для этой цели можно также использовать и табачный отвар, который приготавливают следующим образом: 40 г табака из сигарет варят в литре воды в течение часа. Затем отвар процеживают и соединяют с 5 г мыла, предварительно разведенного в 10 г воды. Полученным раствором опрыскивают все растение или же протирают мягкой тряпочкой.

Для отпугивания тли на каждом подоконнике среди растений ставят душистую герань, обладающую фитонцидными свойствами. Чтобы она не разрасталась и не заслоняла другие растения, время от времени длинные побеги ее подрезают.

В балконные ящики между декоративными растениями сажают томаты. Для этого хорошо иметь бразильские, сорт Дю Барр. Они вырастают высокими, но не затеняют и не угнетают цветочных растений, кроме того, дают вкусные плоды.

Листья растений не реже раза в неделю обмывают холодной водой. Хороший эффект дает также опыливание зараженных листьев порошком махорки.

Если в цветочном горшке завелись черви, нужно положить туда гнилое яблоко и все черви быстро переползут в него.

Опасный вредитель комнатных растений – галловая нематода. Это микроскопические черви в почве. Нематода поражает почти все комнатные растения. У пораженных растений на корнях появ-

ляются вздутия, похожие на мелкие бусинки. Листья становятся тусклыми, теряют упругость. Растение начинает голодать и постепенно погибает.

Нематода чаще всего появляется на старых растениях, у которых несколько лет не менялась земля. Для борьбы с нею в горшки растений высевают тагетес или сажают укоренившийся черенок этого растения. Можно делать и так: посеять семена тагетеса в отдельный горшок, а когда сеянцы отрастут на 15 см, срезать побеги и укоренить их в воде. Корни они дают очень быстро. Чтобы тагетес не угнетал комнатные растения, его нужно прищипывать, подрезать, не давать разрастаться.

На балконе в ящики между растениями также высаживают тагетес или ноготки. Присутствие этих растений угнетает галловую нематоду и способствует некоторому оздоровлению почвы.

О БУКЕТЕ

Для того чтобы цветы дольше сохранились в вазе свежими, их нужно срезать ранним утром, когда на них еще лежит роса. Цветы, срезанные днем или вечером, когда они "устали", недолго живут в вазе. Меняя воду, срезают кончики стеблей. Делают это обязательно ножом, так как ножницы сжимают стебель, и он после этого плохо впитывает воду.

Не надо подрезать только розы: их молоденькие стебли хорошо впитывают нужное им количество влаги, с нижней части необходимо удалить шипы. Осенние розы подрезают каждый день, так как они требуют гораздо больше влаги.

У сирени и хризантем стебли не подрезают, а обламывают и делают надрез в нескольких местах той части стебля, которая погружена в воду.

Для некоторых видов (водяные лилии, восточные маки) можно применять расплавленный парафин или стеарин, который капают внутрь цветка, и он удерживает лепестки в одном положении. У маков рекомендуется также после срезки обжечь кончик стебля на огне или проткнуть его раскаленной проволокой.

Ноготки, львиный зев рекомендуется после срезки сразу же ставить в горячую воду.

Анютины глазки, незабудки, маргаритки хорошо втыкать стебельками в чашки с сырым песком.

У лилий регале надо удалить пыльники, без них цветок сохраняется дольше. Лилии можно срезать в бутонах, в воде они раскроются. Это относится и к ирисам.

Степень развития цветка во время срезки влияет на долговечность жизни цветов. Некоторые цветы в воде не раскрываются, поэтому их срезают полностью распустившимися, другие – в бутонах, третьи – в полуроспуске. Например, полностью распустившимися срезают георгины, цикламены, наполовину и полностью

распустившимися – розы (как только развернется первый лепесток), красные лилии, сирень, незабудки, душистый горошек, хризантемы, астры летние, васильки, флоксы, орхидеи, пеларгонии, гортензии, азалии и некоторые другие. Каллы, маргаритки, бегонии, колокольчики, люпины, фиалки, настурции срезают в полуроспуске, а в стадии три четверти роспуска – гвоздику, герберу, дельфиниум, мальвы, резеду, левкой.

Мак (незадолго до раскрытия), пионы (в стадии начала распускания окрасившихся бутонов), ирисы, гладиолусы (когда раскроются 1–2 нижних цветка), тюльпаны (в начале распускания), некоторые сорта роз (в момент отделения концов чашелистиков от бутонов) срезают в стадии бутонов.

Принесенные в дом цветы глубокой осенью или зимой нельзя сразу же разворачивать. Цветы чувствительны к резкой перемене температуры, нужно дать им сначала согреться. Если цветы не очень свежие, нужно опустить их на несколько часов в таз с водой так, чтобы стебли погрузились глубоко, а цветки остались бы на поверхности, и поставить в темное прохладное место.

Цветы любят свежую воду, поэтому долго оставлять их без воды нельзя.

В зависимости от времени года температура воды для срезанных цветов должна быть различной. Зимой лучше теплая вода (12–18 градусов), летом – более холодная (5–8 градусов). Для этого ее приходится чаще менять.

Астры и георгины любят, чтобы им меняли воду вечером. Почти всем цветам, кроме гвоздики, полезно опрыскивание водой, это им заменяет росу. Особенно обильно обрызгивают фиалки.

Купленные цветы обязательно освежают дома, поставив в воду, прямо в воде обрезают стебли на 1–2 см. В воду хорошо положить несколько древесных угольков. Срезанные цветы нельзя держать на солнце. Их ставят в вазу, доверху заполненную водой. Можно использовать обычную воду из крана, отстоявшуюся сутки, но не ледяную. Мимозу можно опустить даже в горячую воду, но при этом соцветие опрыскивают холодной водой.

Фиалки целиком погружают в воду. Спустя некоторое время их встряхивают и ставят в вазу.

Ноготки, львиный зев, георгины, дельфиниумы полезно оставлять на 5–10 минут в горячей воде.

Почти все цветы требуют ежедневной смены воды. Исключение составляют нарциссы, гиацинты, амариллисы, выделяющие слизистый клеточный сок, а также герберы, ландыши, которые любят теплую воду.

Уровень воды на сохранность цветов влияет мало. Только герберы и душистый горошек не рекомендуется погружать в воду глубже чем на 5 см.

Цветы, перевязанные веревкой, нельзя опускать в вазу. Не следует также ставить слишком много цветов – это вредит растениям, да и букет выглядит некрасиво.

Хорошо сохраняются цветы, если их воткнуть в подстилку из мха. Он сохраняет прохладу, влагу и не гниет.

Чтобы цветы быстрее распускались, в воду добавляют чуточку нашатырного спирта или ставят в холодную воду с молоком. Можно в расчете на 4 л воды добавить 1 чайную ложку селитры или 2 чайные ложки спирта и немного нашатыря.

Чтобы цветы дольше жили, неплохо положить в воду с цветами таблетку пирамидона, аспирина, кусочек сахара, немного поваренной соли. Можно поставить цветы в слабый раствор сернокислого магния, марганцовокислого калия или борной кислоты.

Розы и хризантемы в 3–5-процентном растворе сахара (1 чайная ложка сахарного песка на 0,5 л воды) сохранят свежесть в течение 20 дней.

"Жизнь" мимозы также можно продлить, если положить ее в теплую (25–30 градусов) кипяченую воду и добавить несколько капель уксусной эссенции. Затем нужно обновить срез, раздробить конец стебля молотком и поставить ветки в воду. После такой обработки мимоза сохраняет декоративность в течение 5–6 дней.

Смолистые ветки очень долго стоят в воде, стебли их не портятся. Поэтому в вазы с цветами можно добавить несколько небольших веток туи, их смолистые вещества будут дезинфицировать воду.

Чтобы стоял дольше букет сирени, надо добавить на 1 л воды 1–2 г лимонной кислоты или смесь состава: 6 г сахарозы или глюкозы, 100 мг азотнокислого кальция, 30 мг азотнокислого серебра.

В продаже имеются и готовые к употреблению средства для продления жизни цветов. Препараты "Бутон", "Нора", "Витант-1" продлевают жизнь гвоздик и роз. Препарат "Нора" выпускается двух видов: для гвоздик и для роз. Препарат "Бутон" можно использовать и для роз, и для гвоздик. "Витант-1" годится только для гвоздик.

Если же цветы все же начали увядать, обрезают наискосок стебли, держа их в воде, и кладут в ванну, наполненную водой. Утром букет оживает.

Если же розы и гвоздики начали увядать, их нужно погрузить до самых соцветий в теплую воду (33–45 градусов) и оставить там, пока вода не остынет. Затем перенести в вазу с водой комнатной температуры.

Увядающие тюльпаны можно освежить, поставив под электрическую лампочку.

На ночь срезанные цветы рекомендуется убирать в холодное место, можно даже в холодильник, предварительно вынув их из воды и обернув бумагой. Утром цветы снова можно поставить в вазу.

С помощью холодильника их можно хранить целую неделю, а в праздник поставить на стол совершенно свежими. Особенно хорошо сохраняются пионы, гвоздики и розы. Розы кладут на хранение едва распустившимися, так как более раскрытые долго храниться не могут; пионы – в крупных окрашенных бутонах, гвоздики – в распустившемся состоянии.

Перед тем как положить цветы в холодильник, надо подрезать наискосок стебли (обязательно бритвой) и поставить на два часа в воду комнатной температуры. Затем завернуть букет в газетную бумагу – она хорошо пропускает воздух и удерживает влагу – и положить на нижнюю полку холодильника. Через несколько дней развернуть букет. Если цветы слегка увяли, необходимо подрезать стебли на 1–2 см и подержать в воде часа два, дав им необходимое питание, и снова положить цветы на прежнее место. Так можно дольше сохранить цветы, купив их заранее к торжеству.

Необходимо знать, что на долговечность цветов в вазе могут оказывать определенное влияние находящиеся поблизости плоды, а также сочетание цветов в самом букете. Так, гвоздики и львиный зев быстро увядают в соседстве со спелыми яблоками. Резеда, смешанная с другими цветами, ускоряет их увядание. Ландыш сокращает долговечность фиалки, тюльпана и незабудки. Гвоздики и лилии, смешанные с другими цветами, сохраняются менее продолжительное время, чем в отдельном букете.

Продукты обмена, выделенные в воду срезанными розами, токсичны для других цветов, ускоряют их увядание.

Несовместимы с другими цветами нарциссы, душистый горошек, желтая примула.

Лилии ускоряют гибель маргариток, маков и васильков. Неуживчивы с другими цветами и орхидеи.

Тюльпаны, помещенные в одну вазу с нарциссами, быстро погибнут. Но если нарциссы поставить на сутки отдельно, то затем можно соединить их в один букет с тюльпанами, предварительно сменив воду.

Существуют и благоприятные сочетания цветов. Например, несколько веточек жасмина увеличивают долговечность ландыша и усиливают его аромат; хорошо уживаются вместе ландыш и незабудка; веточка кипариса, поставленная с тюльпанами, продлит им жизнь.

Благотворно влияют друг на друга тюльпаны и туя, настурция и туя. Если поместить вместе цикламены и кальцеолярии, окраска цветов станет ярче и сохранятся они дольше. Поддерживают друг

друга розы и лилии. Аромат розы становится особенно чувствителен от соседства с обыкновенным луком.

ВАЗЫ ДЛЯ ЦВЕТОВ

Красивы вазы керамические и хрустальные – кому что нравится. Но предпочтительнее все же керамические: они не пропускают свет и в них сохраняется более равномерная температура, чем в хрустальных вазах, а это очень важно для цветов.

Флоксы, георгины, гладиолусы, подсолнечники, хризантемы, а также ветви с плодами, достаточно крупными или имеющими много цветков и яркую окраску, лучше ставить в большие глиняные горшки или керамические вазы. А вот красоту таких нежных цветов, как душистый горошек или цикламен, подчеркивают вазы из шлифованного стекла или фарфора.

Скромные, нетребовательные полевые и садовые цветы хорошо помещать в простые неглазурованные глиняные сосуды или корзинки, плетенки из соломы.

Низкорослые растения и цветы с коротким стеблем (фиалки, подснежники, примулы) помещают в невысокие плоские вазы.

Орхидеи, гвоздики ставят в металлические сосуды ручной чеканки.

В стройную высокую вазу некрасиво ставить букеты округлой, расплывчатой формы; композиции следует придать такую же вытянутую форму, как у вазы; следовательно, нужны цветы с прямыми стеблями (гладиолусы, хризантемы). Края букета, даже при гибких растениях, не должны сильно отклоняться в стороны.

Для маленьких ваз букетик составляют вне сосуда, в руке, как при сборе цветов, и уже готовый помещают в вазу.

Цветы с жестким стеблем или высокие и стройные не производят впечатления в высоком сосуде с узким горлом. Высокие флоксы, дельфиниумы, гладиолусы, подсолнухи, початки рогоза, ветви с плодами, декоративный перец лучше всего ставить в большие глиняные горшки, керамические вазы. Оранжевые ноготки хороши в черных чашах, а гайлардия и рудбекия – в глиняных горшочках и вазах из латуни.

В железные вазы можно поставить причудливые коряги и крупноцветные хризантемы, георгины, астры.

КОМПОЗИЦИИ ИЗ ЗАСУШЕННЫХ РАСТЕНИЙ

Осенью и зимой на столе декоративно смотрятся засушенные ветки в керамических или деревянных вазах. Можно просто поставить одну сухую ветку лиственницы с шишками. С ветками серого цвета гармонирует изящная темная деревянная ваза.

В высокой напольной вазе хорошо выглядят ветки с ягодами рябины, боярышника, барбариса.

Красив букет из двух сосновых веток: большой, уходящей вверх, и маленькой – внизу. К ним хорошо добавить две хризантемы. Можно взять также несколько цветов орешника, две ветки сосны и добавить к ним листья сансевиерии или хлорофитума. Словом, вариантов много. Нужны лишь желание да немного выдумки.

Для зимнего букета надо выбирать такие растения, цветы которых при высушивании не теряют своей формы и окраски. Потемневшие листья нужно аккуратно срезать. Поникшие головки цветов не выбрасывайте. При составлении букета их можно укрепить проволочкой.

Сухие букеты лучше смотрятся в широких, больших вазах. На дно можно положить пористую губку, речные камешки или еловые шишки, чтобы стебли засушенных растений лучше держались. Не составляйте больших букетов, каждый цветок должен быть на виду.

Очень важно соблюдать сроки сбора растений. Так, ромашку следует засушивать в первый – третий день цветения, васильки – в первый – второй, мак и шиповник – в первое утро цветения, а цветок льна – полураспущенным. Рогоз срезают в июле, когда он еще не созрел. Колосья ячменя для зимнего хранения лучше срезать в конце лета, тогда он сохранит естественную окраску.

Очень красивы ягодные кустарники: облепиха, шиповник, барбарис, снежноягодник, сибирская яблонька. Ветки с ягодами нужно снимать в тот момент, когда плоды особенно интенсивно окрашены.

Красив букет из болотных трав: рогоза, пушницы, тростника. Из рогоза с его коричневыми шишками можно составить самостоятельный букет или присоединить его к другим травам.

После сбора растение подвешивают вниз стрелкой в прохладном месте, пока не высохнет стебель. Так готовят для зимних букетов все растения, кроме злаковых. Злаковые просто ставят в прохладном месте в посуду без воды. Высыхая, они принимают поникшую, но красивую форму.

Из садовых растений для зимнего букета можно использовать физалис с его оранжевыми фонариками (при составлении букета надо удалить подсохшие листья), лунарию, которая приобретает декоративность после снятия стручка, многолетнюю гипсофилу.

Хороши для зимних букетов все виды сухоцветов, семенные коробочки пионов, мака, ясеницы, все виды колючников, синеголовники, декоративный садовый ячмень.

На светлом фоне обоев и мебели оригинально выглядят сухие ветки деревьев: лиственницы, ольхи, липы, дуба, помещенные в большие напольные вазы.

Консервацию веток проводят ранней осенью. С них удаляют все засохшие, сломанные побеги (они должны быть достаточно длинными), острым ножом или секатором подрезают под водой концы и расщепляют их на 4–6 см. Затем ветки устанавливают

в сосуд с тщательно перемёшанной смесью из одной трети глицерина и двух третей воды, погружая концы их на глубину 6–8 см.

Консервация лучше удается в прохладном месте. Примерно за 3 недели листья постепенно изменяют свою окраску, становятся темно-зелеными, темно-бордовыми или коричневыми, но сохраняют эластичность. Если помещение теплое, раствор нужно сменить два раза. При этом срезы также обновляют под водой (удаляют весь отрезок, который находится в смеси глицерина и воды), конец побега расщепляют снова. Для консервации пригодны ветки дуба, барбариса, брусники, листья ириса, клена, астильбы.

Иногда в зимней композиции применяют "соленые" ветки. Готовят их так. В горячую воду засыпают поваренную соль (1:2), в слегка остывший раствор погружают побеги и оставляют на сутки-двое, не передвигая сосуда. Затем ветки с кристаллами соли просушивают и используют в композиции.

Зимние букеты могут быть в любых вазах: высоких и низких, широких и узких. Прозрачные, легкие, пушистые растения хорошо выглядят в толстостеночном стекле.

Составляя букет, старайтесь не перегружать его, используйте один-два, самое большое три вида растений. Тогда он будет воздушным и раскидистым.

Держателем для растений в низких вазах может служить проволока, влажный песок, пластилин, различные пористые материалы, к примеру туф.

Цветы в вазе должны размещаться свободно. Рыхлые букеты всегда более привлекательны, чем плотные. Устанавливать цветы необходимо по одному, наклоняя их под разным углом. Цветы, расположенные на разной высоте, будут выглядеть живее и привлекательнее.

При составлении композиции важен правильный подбор и сочетание цвета. Известно, что различные цвета воспринимаются не только оптически, но и эмоционально. Все светлые тона, как правило, теплые и дают ощущение легкости. В противоположность этому темные цвета холодны и воспринимаются как тяжелые. Подбирая букет, цветы светлых тонов располагают перед темными или над ними.

Удачно гармонируют голубой колер и розовый – голубой дельфиниум и розовая астильба. Красный колер хорош в сочетании с белым, желтым, иногда с лиловым – красные розы и белый снежноягодник; желтые соцветия пижмы и красные ягоды калины; алая гвоздика, лиловый цветок клематиса и плющ.

При тройных сочетаниях колеров один из компонентов всегда должен быть зеленым – розовые метелки гипсофилы, ажурная зелень аспарагуса, темные розы.

Даже зимой дарят живые цветы. Они, конечно, не могут стоять долго, но при желании все же удается продлить их жизнь.

У срезанных цветов удаляют лишние листья, особенно нижние. Конец стебля косо срезают острым ножом (но не ножницами!). Делать это лучше под водой, в большой миске, кастрюле. Чтобы

цветы с твердым стеблем (астры, розы) больше поглотили воду, нужно сделать длинный срез. У хризантем с толстым, покрытым корой стеблем удаляют немного коры: низ стебля можно даже расплющить молотком. Цветы, стебли которых источают сок, подрезают снова и концы немедленно окунают на несколько секунд в горячую воду — иначе млечный сок, свернувшись в холодной воде, закупорит проводящие пути. И, наконец, срез на стеблях роз и хризантем можно быстро обжечь на огне. Млечный сок на поверхности среза свернется — нужно соскоблить его.

КОМУ КАКОЙ ВРУЧАТЬ БУКЕТ

На этот счет существуют определенные нормы, которые следовало бы знать. На официальных церемониях принято подносить розы, гладиолусы, гвоздики, пионы, тюльпаны, нарциссы, каллы, гиацинты, ландыши и ни в коем случае нельзя вручать георгины, ирисы, разные летники.

Составляя букет для невесты, нужно учитывать обстановку, в какой будет проходить регистрация брака, цвет платья и даже ее рост (согласитесь, большой букет не подойдет девушке маленького роста).

Обычно для букета невесте используют каллы, белые или розовые розы, гладиолусы, гвоздики, тюльпаны, герберы и другие цветы белой или розовой окраски.

Вступающей в брак женщине букет составляется из цветов мягких нежных тонов, гармонирующих с ее неярким нарядом.

По случаю совершеннолетия, новоселья, окончания школы составляют букеты из разнообразных цветов, различной величины.

К юбилейным датам принято вручать букеты, составленные из хризантем, сирени, лилий, гладиолусов, роз, гвоздик.

Ко дню рождения ребенка букет должен быть небольшим, из ярких, красочных цветов: девочке — в розовых тонах, мальчику — в голубых.

Траурные букеты обычно делают из четного числа цветов, темных строгих тонов — темно-красные розы, гладиолусы, георгины.

Дарить принято нечетное число цветов: три, пять, семь штук. Большие букеты дарят в исключительных случаях, на особых торжествах. Следует также помнить, что нельзя дарить одинаковые букеты мужчине и женщине, молодому и пожилому человеку.

Мужчинам (обычно ко дню рождения, юбилею) дарят цветы более крупные, с длинным стеблем — розы, гвоздики, гладиолусы, хризантемы, тюльпаны.

Цветы с длинными цветоносами преподносят также пожилым людям.

Молодым женщинам и девушкам можно дарить самые разнообразные цветы. Уместны и полевые, луговые, лесные, особенно в будничной обстановке.

Девушкам рекомендуется дарить цветы в бутонах.

Нести букет лучше в бумаге, обязательно цветами вниз. Это предохраняет цветы от пыли, солнца или холода, от тепла руки, застраховывает от поломки. Вручают же цветы, предварительно освободив от бумаги, левой рукой, держа стеблями вниз.

Молодой человек, придя в дом родителей девушки, за которой ухаживает, естественно, приносит два букета: сначала он вручает букет матери, а затем – дочери. Букеты не должны быть одинаковыми.

ЖИВЫЕ ЦВЕТЫ ЗИМОЙ

Что за праздник без цветов? В канун Нового года можно поставить на стол... цветущую ветку жасмина или вишни. Позаботиться об этом надо заблаговременно.

Кусты и деревья, как известно, кончают вегетационный период осенью, некоторое время отдыхают, а затем снова начинают расти. Отдых продолжается до начала декабря. После этого побеги уже могут цвести. На улице им препятствует лишь холод. Как ускорить их цветение?

Срезают ветки натурального жасмина, волчеягодника, орешника, вишни и ставят в теплой комнате в вазу с водой. Если ветка срезана в морозную погоду, побеги сначала должны оттаять в воде в прохладном помещении. Только после этого их переносят в тепло. В квартирах с центральным отоплением необходимо позаботиться о влажности воздуха, для чего поставить в комнате один или несколько сосудов с водой. Через 3–4 недели почки распустятся.

Цветение можно ускорить, если ежедневно обрызгивать почки водой. Тогда они раскроются через 15–18 дней. Еще лучше добавить в воду несколько капель нашатыря. Хороший эффект дают также специальные ванны: ветки на 9–12 часов погружают в теплую воду (30–35 градусов). Можно осторожно надавить почки и наколоть их иглой – они распустятся буквально через несколько дней.

Чтобы иметь зимой цветущие ландыши, надо выкопать в лесу корневища ландыша, отобрать из них те, на которых наиболее развиты цветочные почки, они белые и круглые (причем листовые почки меньше цветочных и имеют вытянутую форму), и высадить по нескольку штук в горшки. Горшки закопать в землю где-нибудь возле дома, установив их на дощечку. Срок выгонки ландышей – примерно один месяц. Значит, чтобы иметь цветы к Новому году, горшки следует откопать в начале декабря.

Прежде чем занести горшки с ландышами в помещение, их держат в снегу 5–6 часов. После снежной ванны цветам делают

теплую ванну. Вынув корневища из горшков, опускают вверх корнями в теплую воду (25–30 градусов) на 12–14 часов. Если свежие цветы нужны в феврале – марте, то есть при поздней выгонке, теплую ванну делать не обязательно. Перед посадкой корни ландышей зажимают в горсть, и то, что не поместится в руке, отрезают ножом. Высаживают их в горшки, в плетеные или берестяные корзиночки, наполненные хорошо удобренной рыхлой землей. Прикрыв сверху мхом или влажной пористой бумагой, ставят в темное место. Нельзя забывать ежедневно опрыскивать ростки теплой водой.

Когда появятся цветочные стрелки, мох снимают, горшки переносят в светлое помещение и держат при температуре 30 градусов, можно над батареей отопления. Но когда ландыши зацветут, их ставят на окно, где температура не превышает 10–12 градусов тепла.

Сказочно красивы и расцветшие среди зимы изящные нарциссы, гордые тюльпаны, нежные гиацинты, фреезия, мускари, крокусы. Срок выгонки этих луковичных – 2–2,5 месяца. Луковицы сажают в питательную землю (смесь дерновой и листовой земли, перегноя и речного песка), поливают и ставят горшочки в ящик с землей или песком так, чтобы они были полностью засыпаны. Ящики держат в прохладном помещении (2–5 градусов тепла) до появления ростков. Когда появятся ростки, цветы переносят в светлое помещение и накрывают бумажными колпачками, чтобы постепенно приучить их к дневному свету. Если же сразу оставить цветы на свету, они погибнут.

В сентябре (а если осень теплая, сухая, то и позднее) цветы пересаживают из открытого грунта в горшки, подобранные по объему корневой системы. Землю берут с грядки, поливают растения с поддонника. Через две недели после пересадки производят первую подкормку раствором коровяка: 1 л настоянной перебродженной жижи коровьего навоза разводят в 9 л воды и к этому раствору добавляют по 20 г азотнокислого и фосфорнокислого калия. Чтобы цветы были крупными, отщипывают все боковые бутоны. Температуру на окне поддерживают в пределах 8–10 градусов тепла. Помещение должно быть светлым и хорошо проветриваемым. Но нельзя устраивать сквозняк – цветы его не любят.

Если правильно ухаживать за растениями, то до самого нового года на окне будут цвести незабудки, анютины глазки, маргаритки, гвоздики, петуньи, астры и другие цветы.

УЕЗЖАЯ В ОТПУСК, НЕ ЗАБЫВАЙТЕ О КОМНАТНЫХ РАСТЕНИЯХ

Многие из нас, наверное, оказывались в такой ситуации: надо уезжать в отпуск, а дома остаются цветы, за которыми некому ухаживать. Как уберечь их от высыхания? Способов существует много. Вот самые простые и доступные.

Промыв растения под слабым душем, поставьте их в ванну, наполнив ее водой сантиметров на пятнадцать. Дверь в ванную комнату оставьте открытой. Здесь они вполне могут обойтись без вас на протяжении двух-трех недель. Недостаток такого способа в том, что все-таки цветы находятся длительное время без света. Лучше сделать так. Перед самым отъездом опустите горшки с цветами в ванну, чтобы вода полностью покрыла их края. Оставьте их минут на сорок. Затем выньте и заверните горшки в полиэтиленовую пленку или поместите в пакеты. Края пакетов заверните и закрепите канцелярскими скрепками, так будет меньше испаряться влага из земли.

В большие горшки с цветами можно воткнуть в землю горлышком вниз бутылки, наполненные водой. Если уезжаете ненадолго, положите на землю в горшке влажную губку. Сверху почву можно прикрыть вырезанным по форме горшка кругом из картона, в котором надо сделать разрез и круглое отверстие по размеру ствола растения.

Можно сделать и так. Ведро или таз с водой поставьте на табурет, а вокруг на полу разместите цветы. Нарежьте марлевые бинты такой длины, чтобы один конец свободно лежал в воде, а другой доставал до земли в горшках. Один конец полностью смоченного бинта заглубите в землю, а другой опустите в таз или ведро. Так "поить" цветы можно месяц и даже дольше.

РАЗВЕДЕНИЕ ЦВЕТОВ В САДУ

Выращивание цветов в теплицах. Хризантемы. Размножаются черенками из маточных экземпляров. Начало черенкования в тепличных условиях – февраль – март. Укоренившиеся черенки сажают в вазоны, в мае высаживают в открытый грунт. Во второй половине августа и начале сентября производится посадка в большие вазоны, которые до наступления утренних заморозков вносят в теплицы и оранжереи. Цветут хризантемы с сентября по декабрь.

Примула. Размножается семенами. Посев производится в январе и феврале в теплицах. Всходы пикируют в ящики. Окрепшие растения пересаживают в небольшие вазоны и устанавливают в парниках под стеклянными рамами. В начале сентября их переносят из парников в теплицу.

Примула пышно цветет осенью и ранней весной. В зимние месяцы из-за недостатка солнечного света цветет слабо.

Гортензия. Размножается черенками. Начало черенкования в феврале и первой половине марта. Укоренившиеся черенки сажают в небольшие вазоны и ставят на стеллажи в теплицах. В течение лета и до второй половины сентября растение культивируется в холодных парниках. Во второй половине сентября до наступления утренних заморозков вносят в сухой подвал, где растение сохраняется до последних чисел декабря и января. Первую партию растений для ранней выгонки вносят в теплицы в последних

числах декабря, остальные — в первой половине января. Гортензия цветет во второй половине марта и апреле.

Цинерария гибрида. Размножается семенами. Ее сеют в мае — июне в теплице или парниках, всходы пикируют в ящики. Укоренившиеся растения пересаживают в небольшие горшки или в грунт парника под стеклом, в сентябре — в большие вазоны и вносят в полутеплые теплицы или оранжерею. Цветут цинерарии в феврале, марте и апреле.

Лакфиоль и левкой зимний. Высевают в апреле — мае в парниках. Всходы пикируют в парники. Затем рассаду рассаживают в открытом грунте. В сентябре растения сажают в горшки и вносят в полутеплые теплицы. Цветут во второй половине марта и апреле.

Гвоздика шабо. В начале сентября выкапывают из гряд уже цветущие растения и пересаживают в горшки или в грунтовых теплицах прямо в грунт на стеллажах. В теплицах гвоздика цветет до января.

Американская махровая гвоздика. Размножается черенками. Культивируется в горшках. Цветет в зимний период.

Розы. На выгонку в горшках ставят однолетние, двухлетние и трехлетние привитые кусты роз. Для горшочной выгонки пригодны также те кусты роз, которые культивировались без горшков в открытом грунте. Такие кусты ранней весной высаживают в горшки, где они растут до осени, до полного укоренения. Осенью горшочные розы ставят в подвал, а в начале января вносят в теплицу. В этот период производится обрезка кустов.

Сирень привитая махровая. Подготовка растений к цветению зимой производится посредством прививки черенков в теплицах и окулировки (глазком) в открытом грунте.

Осенью с наступлением небольших заморозков растения в горшках переносят в подвал, где они сохраняются до января. В январе или в начале февраля горшки вносят в теплицы. Через несколько дней у растений начинается сокодвижение, весьма нужное для прививки. Именно в это время следует начать прививку черенком. Лучший способ прививки черенком под кору. Черенки сирени для прививки заготавливают в ноябре и сохраняют до начала прививки.

Весной растения высаживают в открытый грунт, где их культивируют в течение одного-двух лет. В сентябре или в апреле высаживают в большие вазоны. В течение лета они в горшках находятся в открытом грунте. Осенью их вносят в подвал, а в декабре ставят на выгонку.

Выращивание многолетних цветов из семян. Почти все многолетники можно вырастить из семян и за один-два года получить большое количество растений. Если посеять осенью флоксы, дельфиниум, маргаритки, георгины и ряд других многолетников, то они зацветут в первое же лето.

На второй год после посева зацветает аквиления, мак восточный, гайлярдия, рудбекия, горицвет, примула, ромашка крупно-

цветная и другие. Более длителен процесс выращивания из семян таких цветов, как лилия, нарциссы, тюльпаны, ирисы, сциллы, пионы. Их цветения приходится ждать три-четыре года, а то и шесть лет.

Лучший срок посева семян в грунт – поздняя осень: октябрь, ноябрь. Но грядки для посева нужно подготовить заранее, в конце сентября или в начале октября. Для этого в почву вносят перегной или выветрившийся торф, минеральные удобрения, перекапывают, разравнивают поверхность грядки и делают бороздки глубиной в 1 см на расстоянии 15–20 см друг от друга. Одновременно запасаются некоторым количеством хорошей земли и держат ее в подвале или в сарае, чтобы она не промерзла. Как только почва на грядке слегка подмерзнет, можно высевать семена в бороздки и засыпать их землей слоем в 1 см. Вот теперь пригодится и припасенная талая земля. Не беда, если грядку припорошит снегом, перед посевом его нужно смести.

Семена отлично перезимуют в грунте, а с весны они уже потребуют ухода. В этот период необходимо следить за влажностью почвы на грядке, своевременно и осторожно поливать из лейки с ситечком.

Как только у всходов розовьется по 2–3 листочка, их надо рассадить на другие грядки, делая между ними расстояние 20–25 см.

Чтобы вырастить из сеянцев крепкие, хорошо развитые растения, следует своевременно поливать и систематически подкармливать их, удалять сорняки и разрыхлять почву в междурядьях. Осенью, а лучше весной следующего года развившиеся сеянцы можно высадить в цветник, где они будут расти и цвести несколько лет.

Когда многолетники, выращенные из семян, сильно разрастутся и побеги начнут мешать друг другу, их необходимо разделить и рассадить.

Из опыта известно, что маргаритки лучше всего делить через каждые два года, флокс, горицвет, астры – через каждые четыре года и т. д.

Многолетники, выращенные из семян, более стойки и жизнеспособны.

Сбор семян. Часто бывает так: мы выращиваем красивые цветы, любуемся ими, но не подумаем собрать с них семена. Опыт многих цветоводов показал, что цветочно-декоративные растения, выращенные из собранных семян, наиболее жизнеспособны в условиях того же района.

Чтобы быстрее созревали семена у астр, львиного зева, циннии, у многих однолетников и многолетников, прищипывают часть бутонов или часть соцветия, оставляя первые цветки или уже завязавшиеся плоды. Чтобы раньше получить зрелые семена, надо меньше оставлять цветков на растениях. Особенно это важно делать в северных районах. Таким образом не только ускоряется созревание семян, но и улучшается их качество.

Следует иметь в виду, что из семян первых зрелых плодов вырастают растения с более ранним цветением. Поэтому нельзя, чтобы растрескивались зрелые плоды (коробочки, стручки, бобы), так как лучшие семена могут высыпаться.

Собирать семена нужно только днем, в солнечную погоду, в марлевые мешочки и развешивать их в сухом, хорошо проветриваемом помещении. Просушенные семена хранят в сухом, прохладном месте, подальше от источника тепла.

Хранение клубней и луковиц. Георгины цветут до глубокой осени. Чтобы предохранить корневую шейку (самую нижнюю часть стебля у клубней) от ранних заморозков, следует окучивать цветы в середине сентября. После того как листья и цветы подмерзнут, стебли подрезают, оставив пенек высотой в 10 см, затем выкапывают и раскладывают клубни в один слой в теплом помещении, чтобы они обсохли. Освобождают их от земли осторожно, чтобы не повредить корневую шейку и не оторвать их от стебля.

Клубни сохраняют в наиболее прохладном и сухом месте квартиры, а еще лучше — в подвале при температуре 3–7 градусов тепла. Чтобы клубни не пересыхали, их кладут в ящик и засыпают сухим песком. Зимой необходимо проверять, не появились ли подгнившие клубни, и своевременно отделять их от здоровых.

Клубнелуковицы гладиолусов. В средней полосе страны обычно выкапывают клубни гладиолусов в конце сентября – начале октября.

В солнечный день выкапывают и раскладывают клубнелуковицы на грядке. Перед выкапыванием отрезают листья, оставив пенек примерно в 5 см.

В конце дня вынутые из земли клубнелуковицы складывают в небольшие марлевые мешочки и развешивают в сухом теплом помещении. Просушивают при температуре до 30 градусов. Через 3–4 недели очищают молодые луковицы от корней старой клубнелуковицы и складывают отдельно в марлевые мешочки. Хранят в сухом помещении с температурой 6–10 градусов тепла.

Корневища канн. Их выкапывают после первых осенних заморозков с комом земли, причем землю не стряхивают, чтобы они не пересохли при хранении и не погибли. Стебли отрезают, оставив пенек в 8–10 см. Просушивают, разложив одним слоем в ящике. Хранят в прохладном месте. В подвалах они сохраняются при температуре до 5 градусов тепла.

Весенние посадки в саду. Как только газоны освободятся из-под снега, с них убирают мусор, засыпают землей образовавшиеся ямки, выравнивают поверхность.

В конце марта трогаются в рост тюльпаны, нарциссы, гиацинты. Желательно без опоздания снять с них укрытие. И хотя по утрам и ночью температура еще падает до минус 3 градусов, но такой морозец не страшен молодым росткам. Как только тюльпаны достигнут высоты 5–6 см, необходимо дать им первую минеральную подкормку. Вносят ее по утрам между рядами по-

верх замерзшей земли. А днем, когда земля станет мягкой, удобряют почву.

Весной приводят в порядок и парники: очищают от снега и раскладывают навоз слоем в 50–60 см. Невелика беда, если нет конского навоза, – его заменит любой вид биотоплива, даже обычные кухонные отбросы, но, применяя их, следует соблюдать строгие правила санитарии. Как сделать, чтобы весь этот мусор стал теплым? Нагреть камни, закопать их в середину сора и закрыть парник рамами и соломенными матами. Через 6–7 дней, когда температура в парнике поднимется, сверху следует насыпать просеянную землю слоем в 15 см. Через два дня в парник можно высаживать рассаду.

Если начала подрастать рассада цветов, которую держали дома, ее нужно распикировать в ящики с землей и перенести в парник.

В марте сеют однолетники: астры, бархатцы, левкой, львиный зев, табак, циннию. Ящики заполняют земляной смесью (1 часть просеянной дерновой земли, 1 часть листового перегноя и 1 часть крупного речного песка). Посевы регулярно поливают из лейки с частым ситечком и держат при температуре 15–18 градусов. Ящики прикрывают стеклом.

Пора браться и за георгины: клубни можно подготавливать к проращиванию для черенкования.

Многие увлекаются ковровыми клумбами, считая их лучшим украшением двора. Такие клумбы хороши, когда во дворе много места. А если двор маленький, лучше посадить зелень вдоль забора, украсить вьющимися растениями стены дома, сараев. Для этого берут актинидию, лимонник, древогубец, жимолость, дикий виноград, хмель, вьющуюся фасоль, ипомею.

Дикий амурский виноград неприхотлив, быстро растет, хорошо переносит морозы и красиво обвивает зеленью беседки, арки, балконы, изгороди. Его можно размножать черенками (черенки укореняют в специальном питомнике с хорошей землей). Можно также пришпиливать стебли винограда к влажной земле – в ростовых узлах возникают корни и побеги; эти кустики отделяют и сажают.

Всем вьющимся растениям нужны подпорки, можно натягивать проволоку. Некоторые же растения (ипомея, душистый горошек) за проволоку не цепляются, поэтому для них натягивают шнуры.

Если места во дворе немного, лучше посадить однолетние цветы в деревянные ящики, большие глиняные горшки и, сделав для них подставки, поставить на перила крыльца, вдоль стен на асфальте. Можно поставить на столбик небольшой ящик и посадить настурцию. Через месяц под окном будет красоваться оранжевый шар.

В последние годы многие разводят на газонах неприхотливую сальвию. В сплошной посадке она образует яркий красный ковер с карминным оттенком.

Как ни хороши многие однолетние цветы, лучше все-таки разводить многолетники. Лучший из них – флоксы. Иногда флоксы выращивают вперемежку – белые, фиолетовые, розовые. Пожалуй, лучше их располагать по какому-либо одному цвету узкими дорожками, газончиками, полянками. На каждой полянке свой цвет, свой оттенок.

Флоксы не любят кислую почву. Им нужна рыхлая, питательная земля. Каждую весну к корням флоксов надо подсыпать земли на 5–6 см, так как растения, которые зимуют, за лето вырастают, оголяется прикорневая часть стебля, и, если ее не засыпать, флоксы будут плохо цвести.

Для получения самых ранних цветов можно посадить многолетники: арабис, аквилегию, гиацинт, диклитру, ирис, купальницы, маргаритки, мак восточный, нарцисс, пион, подснежники, примулу, пролеску-сциллу, тюльпаны, флокс дерновый. Едва они начнут отцветать, а уже будут распускаться георгины низкие (карликовые), горицвет – лихнес, дельфиниум, люпин, лилии, ромашка крупноцветная, флоксы. А когда дни станут короче, а ночи прохладнее, зацветут георгины крупноцветные, гладиолусы, астры, гелениум, золотарник, рудбекия, хризантемы корейские. Пора их цветения – глубокая осень.

На поверхности отведенного участка нужно разбросать удобрения. На каждый квадратный метр требуется 8–10 кг перегноя, компоста или выветрившегося торфа и 60–80 г суперфосфата. Землю перекапывают на глубину лопаты и разравнивают. Чтобы посадить цветы ровно, натягивают шнур на расстоянии от 20 см до 1 м друг от друга в зависимости от вида растений. Затем делают ямки, величина которых тоже зависит от размеров куста. В каждую ямку на дно кладут 3–5 горстей перегноя или выветрившегося торфа, 1–3 столовые ложки смеси минеральных удобрений и смешивают их с землей. В ямку до самого верха наливают воду и, как только она впитается, сажают растение.

Особенно аккуратно сажают растения с зеленой розеткой (маргаритки, примулы и др.) – при глубокой посадке они гибнут.

Если у флоксов, маргариток, примулы стали мельче цветы, это первый признак того, что пора разделить кусты на части и рассадить в хорошо удобренную и обработанную землю. Весной, когда у растений появляются молодые побеги, самое время вынуть из земли старый куст и острым ножом разделить его так, чтобы на каждой части были корни и 1–3 ростка.

Первую подкормку многолетников после пересадки делают через 10 дней, как только они двинутся в рост. Затем подкармливают через каждые 10 дней раствором коровяка (1 : 10) или раствором куриного помета (1 : 30). А когда появятся бутоны, в раствор добавляют 30 г суперфосфата на каждые 10 л (предварительно растворяют в горячей воде). Под каждое растение выливают от 1 до 3 л раствора, после чего поливают растение из лейки. Последнюю подкормку делают в конце августа. Можно использовать для подкормки и готовую минеральную смесь для удобрений.

Специалисты дают много интересных советов по декоративному использованию весенних цветов.

Наиболее широкое распространение в декоративном садоводстве получили тюльпаны, привлекающие разнообразной окраской, формой цветка и сроками цветения. Еще в XVI веке население Турции выращивало их в своих закрытых двориках. Отсюда и произошло название тюльпан, цветки которого своей формой напоминают турецкий головной убор — тюрбан. Максимальный эффект от массовых посадок тюльпанов достигается только в том случае, если группа создана из одного сорта, все тюльпаны цветут в одно время и одинаковы по высоте. Важно, чтобы весь цветник был освещен равномерно. В противном случае одни тюльпаны распустятся раньше, другие — позже. Для украшения лужайки рекомендуется высаживать сорта нежных и светлых оттенков. Для клумб правильной формы лучше подойдут сорта яркой окраски (красные, золотисто-желтые, оранжевые). Тюльпаны хороши также в сочетании с двулетниками: голубыми незабудками и бледно-розовыми маргаритками. Небольшие композиции из тюльпанов и двулетников украсят любое место сада — возле лестниц, скамеек, у входа. Очень эффектно выглядят тюльпаны лососево-розового цвета или ярко-красного на серебристом фоне стахиса лената или арабиса. У стены или группы кустарников хорошо смотрятся высокорослые тюльпаны. Вдоль дорожки тюльпаны часто сажают на втором плане, дополняя их маргаритками, примулами, мускари.

Нарциссы — наиболее популярный весенний цветок, с которым связано много старинных преданий и легенд.

В настоящее время возделывается много садовых форм нарциссов, отличающихся размерами, формой и окраской цветка. Очень красивы нарциссы в свободных группах, на открытых лужайках или в сочетании с деревьями и кустарниками. В садах и парках, посаженные крупными пятнами, головки цветков как бы растекаются между деревьями и кустарниками. Для пейзажной композиции следует подбирать высокорослые сорта с крупными цветками из групп корончатых, крупнокорончатых (Актея, Глория, Мунди, Бриллианси, Карлтон, Моника). Для близкого рассмотрения лучше высаживать низкорослые сорта махровых и трубчатых нарциссов.

Выбор формы цветника для посадки нарциссов зависит от планировки участка, расположения деревьев, дорожек и других элементов композиции. Весной, когда листья еще только распускаются, на кряжистом силуэте дерева трогательно выглядят белые цветки нарциссов. Бывает, что цветение яблонь и нарциссов совпадает, тогда композиция получается очень изящной, при одновременном распускании растений этот уголок сада как бы окутан кружевной пеленой. Красивы белые нарциссы на фоне вечнозеленых деревьев и кустарников.

Весьма эффектны в весеннем саду гиацинты. Они лучше всего смотрятся в массе и больше подходят для цветников пра-

вильной формы: прямоугольных, квадратных, круглых. Гиацинты вносят в композицию клумб различные оттенки синего, лилового, богаты нюансами и розовые сорта.

Мускари и сциллы наибольший эффект дают в сплошном ковре под деревьями с нежными распускающимися листочками. Особенно красивы они среди берез.

Исключительно декоративным будет цветник из цветущих в разное время кустарников и луковичных. Почву между цветами можно прикрыть вечнозеленым барвинком, арабисом, незабудкой.

Прекрасны садовые миниатюры из луковичных растений среди специально уложенных камней, в сочетании с различными видами примул, обриецией и другими низкорослыми многолетниками.

Осенние заботы цветоводов. Осенью требуют подкормки поздние сорта флоксов. На 10 л воды берут 15–20 г суперфосфата и 15–20 г калийной соли (ее можно заменить 30–40 г золы). Удобрения вносят под куст, стараясь не попасть на листья, после чего обильно поливают водой. В начале осени нередки еще сухие, жаркие дни, и многие растения нуждаются в поливе. Поливать лучше в вечерние и утренние часы, когда влага пропитывает верхний слой почвы и проникает к корням; дневной же полив не дает таких результатов, поскольку влага испаряется с поверхности и не увлажняет почву. Глинистые почвы следует поливать обильнее, но реже, песчаные — меньше, но чаще. После полива следует взрыхлить землю, иначе образуется корочка, которая препятствует проникновению воздуха к корням. Во время рыхления удаляются сорняки.

Большинство многолетников, зимующих в садах, время от времени требует обязательного деления и пересадки. Ирисы, например, надо пересаживать на третий год, флоксы — на четвертый, пионы — на пятый. При правильном уходе пионы могут не старея расти на одном месте в течение 8–12 лет.

Гелениумы, флоксы и другие обильно цветущие осенью растения делят и пересаживают в период с 25 августа по 15 сентября, лилии, нарциссы, тюльпаны, гиацинты — со второй половины августа до половины сентября. Эти сроки подходят для средней полосы, а в южных районах их нужно отодвинуть на конец сентября и октябрь. Пересаженные в теплые осенние дни растения разовьют корневую систему и прекрасно перезимуют.

Высаживать многолетники, в том числе и луковичные, лучше всего в рыхлую, питательную, хорошо дренированную почву. Заблаговременно следует перекопать участок и удобрить землю перепревшим навозом (4 кг на 1 кв. м), суперфосфатом (40–100 г), древесной золой (250 г), костной мукой (50 г). Если почва очень кислая, например торфяная, желательно добавить еще 1–1,5 кг извести или старой штукатурки.

Пионы нужно высаживать на открытый солнечный участок, в заранее подготовленные ямы шириной 50 см и такой же глубиной. Верхний вынутый из ямы слой земли следует положить от-

дельно и перемешать с удобрениями: 100 г аммонийной селитры, 100 г суперфосфата и 50 г хлористого калия, а нижний слой земли отбросить совсем. На дно ямы насыпать ведро перегноя. Куст осторожно окопать лопаткой (подальше от корневой шейки), затем, поддев его вилами, поднять. Старые растения разделить на несколько частей, рассекая корневище острым ножом, чтобы на каждой части было по 3–5 почек, загнившие корни отрезать. В яме сделать углубление с холмиком посередине, на него положить корневище с корнями, предварительно продезинфицированное в растворе медного купороса (10 г на 1 л воды). Не надо зарывать глубоко в землю почки, они находятся на глубине 1–3 см, иначе растение не будет цвести. Засыпав кусты землей, их поливают. С наступлением заморозков кусты пионов присыпают слоем земли до 10 см.

Ирисы в общем-то неприхотливые растения, но если в положенное время не производить их пересадку и деление корневищ, то они, разрастаясь, начинают теснить друг друга и теряют декоративность. Поэтому рекомендуется своевременно делить и пересаживать их. Поделенные части ириса сажают на расстоянии 30–45 см друг от друга в лунки глубиной 15–18 см. Корневище засыпают слоем земли в 3–4 см (каждая часть корневища должна иметь 3–5 почек и корни).

Флоксы, нуждающиеся в пересадке и делении, осторожно выкапывают, стряхивают лишнюю землю и отделяют друг от друга сплетения корневищ, шеек и корней. Сросшиеся части разрезают ножом, каждая часть должна иметь здоровые почки. Низкорослые сорта флоксов сажают на расстоянии 30–40 см друг от друга, а высокие – на расстоянии 40–50 см. Необходимо следить, чтобы корневая система в лунках не подгибалась.

Пересадку и деление растений лучше всего производить в пасмурные дни или в утренние и вечерние часы, чтобы корни не обветривались и не пересыхали.

Для луковиц тюльпанов, нарциссов, лилий отводят солнечные, хорошо защищенные от северных ветров участки. Глубина посадки зависит от размера луковицы, а также от состава почвы. Луковицы тюльпанов с диаметром в 3–4 см закапывают на глубину 15–18 см, нарциссов – на 15 см, лилий, у которых корни расположены сверху, над луковицей, – на 18–20 см, а те, что имеют только подлуковичные корни, – на глубину 10–15 см.

На легкой песчаной почве луковицы сажают на 2–3 см глубже. Полезно перед посадкой бросить в лунку горсть песка. На зиму луковичные растения желательно покрыть сухими листьями слоем в 10 см.

Георгины цветут до самых заморозков. Клубни этих многолетних растений следует исподволь подготавливать к зиме. Постепенно уменьшать полив, удалять нижние две пары листьев и увядающие соцветия. До начала сентября окучить корневую шейку слоем в 10–15 см. До наступления устойчивых заморозков надо успеть выкопать клубни георгинов. При этом надо стараться не

повредить их. Нельзя тянуть растение за остаток обрезанного стебля, иначе надломленная корневая шейка загниет во время хранения. Осторожно очистив клубни от земли, подержать их неделю в проветриваемом помещении при температуре 15–20 градусов, чтобы они слегка подсохли, затем разложить на стеллажах в 1–2 слоя и пересыпать песком. Примерно раз в месяц просматривать клубни и больные уничтожать. Хранить при температуре 3–5 градусов тепла.

Клубнелуковицы гладиолусов и корневища канн также требуют тщательного ухода и специальной температуры при хранении. Маточники гелиотропа, сальвии выкапывают и хранят в светлом теплом помещении. Петунии можно высадить в цветочный горшок и принести в комнату на окно. Если за ними следить, они будут еще долго цвести. Хорошо себя чувствуют в комнате гвоздика шабо и львиный зев.

После заморозков нельзя оставлять в саду и однолетники: сложить их в яму для приготовления компостной земли, которая на следующий год пригодится для удобрения.

Лучшая зимняя температура для камелий – несколько градусов выше нуля. В очень теплом помещении, где воздух всегда сухой, растения начинают сбрасывать цветочные почки. Надо обязательно следить за тем, чтобы ком земли сильно не пересыхал.

Комнатные растения, которые летом стояли на северных и западных окнах, на зиму рекомендуется поставить на более светлое южное или восточное окно. В это время из-за недостатка света растения нередко искривляются, листья становятся мельче.

Растения – помощники садовода. Не одни лишь ядохимикаты могут помочь садоводу справиться с гусеницами, тлей, клещами, которые летом, особенно жарким, полчищами набрасываются на грядки с овощами, ягодные кустарники и деревья. Опытный садовод знает, что лук, чеснок, ноготки, настурции, цикорий, посеянные между грядками капусты, помидоров, картофеля и рядами клубники, хорошо защитят их от вредителей.

Помогут садоводу и различные травяные отвары. Листья лопуха, мелко измельченные, укладывают в ведро на одну треть объема, заливают доверху водой и настаивают три дня, после чего процеживают через марлю. Настоем опрыскивают растение три раза с интервалом в шесть дней против гусениц, капустной белянки и совки.

Рекомендуется посадить на огороде пижму – это не нравится яблоневой плодожорке, тлям, врагам капусты, томатов, огурцов. Порошок растения уничтожает насекомых при опылении им растений. Полезна высаженная полынь – ее не переносит плодожорка. Настой бузины или мяты применяют для опрыскивания против бабочки огневки.

Конопля, посаженная среди свеклы, редьки, редиса, отпугивает от них земляных блошек. Вредителям капусты не нравится запах томатов. Поэтому рекомендуется чередовать при посадке ряды капусты и томатов.

Настой из чемерицы лобиля спасает от яблоневой моли, вишневого пилильщика и кольчатого шелкопряда.

Настой из листьев и жёлтых зонтиков тысячелистника уничтожает медяниц, трипсов, паутинных клещей.

Лук и морковь желательно сажать рядом. Лук предохраняется от луковой моли, а морковь — от морковной.

От многих болезней предохранит розы высаженная рядом календула.

Томаты, посаженные рядом с клубникой, благоприятно влияют на ее рост.

Красная бузина отпугивает вредителей от крыжовника и смородины.

Помидоры, посаженные вблизи кустов черной смородины, защищают их от огневки.

Картофельная ботва используется для приготовления настоя против паутинного клеща и тли. 1200 г свежей измельченной ботвы заливают 10 л воды и настаивают 3–4 дня.

Помидорная ботва используется для борьбы с тлей, против гусениц капустной белянки, совки. 400 г свежих листьев заливают 10 л воды, кипятят на тихом огне полчаса и, дав отстояться, процеживают. На каждые 2–3 л отвара добавляют 40 г мыла.

Конский щавель применяют для опрыскивания против клещей и тли. Его выкапывают с корнями, очищают, моют и мелко измельчают. 400 г свежей массы заливают 10 л воды, настаивают 3 часа и, процедив, опрыскивают им растения.

Табачный отвар готовят так: 400 г табака или табачной пыли настаивают в 10 л воды в течение суток, затем кипятят 2 часа. На каждый литр отвара добавляют 1 л воды и 40 г мыла. Опрыскивают овощи против тли, моли и мелких грызущих гусениц.

Удобрения для цветов. Органические удобрения. Навоз обогащает почву, улучшает ее свойства, положительно влияет на развитие почвенных микроорганизмов. Конский или овечий навоз очень хорошо нагревает почву и быстро действует. Его применяют на холодных и тяжелых глинистых почвах. Коровий разогревается мало, действует медленно, поэтому он рекомендуется на песчаных почвах.

Перепревший навоз вносят весной, свежий, мало разложившийся, — осенью. На тяжелых почвах его требуется 3–3,5 кг на 1 кв. м, на легких — 4–6 кг.

Навоз содержит 0,5 процента азота, 0,25 фосфора, 0,6 калия, 0,2 процента кальция. Действие его продолжается в течение нескольких лет. Применяется в чистом виде или в смеси с минеральными удобрениями.

В свежем навозе содержится солома, что несколько снижает его качество.

Перегноем — хорошо разложившимся навозом — удобряют культуры, которые не переносят свежего навоза. Нормы внесения его примерно на одну треть меньше.

Птичий помет – богатое быстродействующее удобрение, содержит 0,5–1,8 процента азота, 0,5–1,8 фосфора, 0,6–1 калия и 0,4–1,2 кальция. Его применяют на любых почвах и под все культуры. Вносят за 7–10 дней до посева в жидком виде или в сухом, размельченном.

Компост – сборное удобрение из растительных, животных, хозяйственных отбросов. Их складывают в специальные кучи, смешивая с золой, птичьим пометом. Слой отбросов пересыпают торфом, землей, известью, выдерживают в кучах до полного перегнивания. Применяют для улучшения бедных песчаных почв.

Фекалии содержат 0,4 процента азота, 0,2 фосфора и 0,2 процента калия. По действию их приравнивают к минеральным удобрениям. Используют при компостировании в смеси с торфом.

Торф бывает верховой и низинный. Последний отличается более высоким содержанием золы, азота, фосфора, калия. Торф вносят (лучше одновременно с минеральными удобрениями) в подзолистые почвы.

Минеральные удобрения делятся на азотные, фосфорные и калийные.

А з о т н ы е у д о б р е н и я. Аммиачная селитра, или азотнокислый аммоний, – одно из самых эффективных удобрений, хорошо растворимое в воде. Содержит до 35 процентов азота наполовину в нитратной, наполовину в аммиачной форме. Вносится самостоятельно и в смеси под различные культуры на разных почвах в виде основного удобрения и для подкормок.

Сульфат аммония, сернокислый аммоний, содержит 20–21 процент азота. При внесении в кислые и подзолистые почвы необходимо проводить известкование.

Натриевая селитра вносится под все культуры. Действует как щелочное удобрение, поэтому рекомендуется для кислых почв. Нельзя смешивать с суперфосфатом, можно – с калийными удобрениями. Легко растворима, быстро усваивается растением, поэтому вносится при появлении всходов для ускорения роста. В районах с большим количеством атмосферных осадков менее эффективна.

Кальциевая селитра хорошо усваивается растениями, особенно эффективна на кислых почвах.

Мочевина содержит около 45 процентов азота. Применяется на всех почвах как быстродействующее поверхностное удобрение или при подкормках в виде раствора.

Ф о с ф о р н ы е у д о б р е н и я. Суперфосфат содержит пятиокись фосфора в водорастворимой форме (до 20–14 процентов). Применяется под все культуры, действует быстрее, чем все фосфорные. Двойной суперфосфат – концентрированное удобрение с повышенным содержанием фосфора (38–50 процентов). Вносится весной и осенью.

Фосфоритная мука содержит 15–25 процентов фосфора. Рекомендуется на кислых подзолистых почвах, деградированных и выщелоченных черноземах. Вносят ее заблаговременно в 1,5–

3 раза больше, чем суперфосфата, так как действие продолжается несколько лет.

Костная мука содержит 30 процентов фосфора, 1 процент азота и 38 процентов кальция. Часто добавляют к суперфосфату. Наиболее эффективна на подзолистых и болотистых почвах. Вносят задолго до посева.

Удобрение "Преципитат" рекомендуется применять для всех почв вместе с сульфатом аммония.

Калийные удобрения. Хлористый калий можно вносить почти под все культуры. Смешивается с другими удобрениями.

Сульфат калия (сернокислый калий) используется под культуры, которые не переносят даже следов хлора в почве (табак, виноград, цитрусовые).

Аналогичное использование "Калимагнезии".

Калийная селитра действует одновременно как азотное и как калийное удобрение.

Аммофос содержит азот и фосфор.

Из полных минеральных удобрений наиболее распространена нитрофоска — сплав нитрата аммония с хлористым калием и фосфатом аммония. Обычно применяется в виде гранул. Содержит 15—20 процентов азота, 13—21 процент фосфора, 13—22 процента калия. На тяжелых почвах вносится с осени (глубокая заделка), на легких — весной (мелкая заделка).

Нитроаммофоска вносится на всех почвах под овощные плодово-ягодные и цветочные культуры.

Нитроаммофос — это азотно-фосфорное удобрение. Применяется под любую садово-огородную культуру, под перекопку почвы.

Туковая смесь представляет собой сложное удобрение (содержит азот, калий, фосфор).

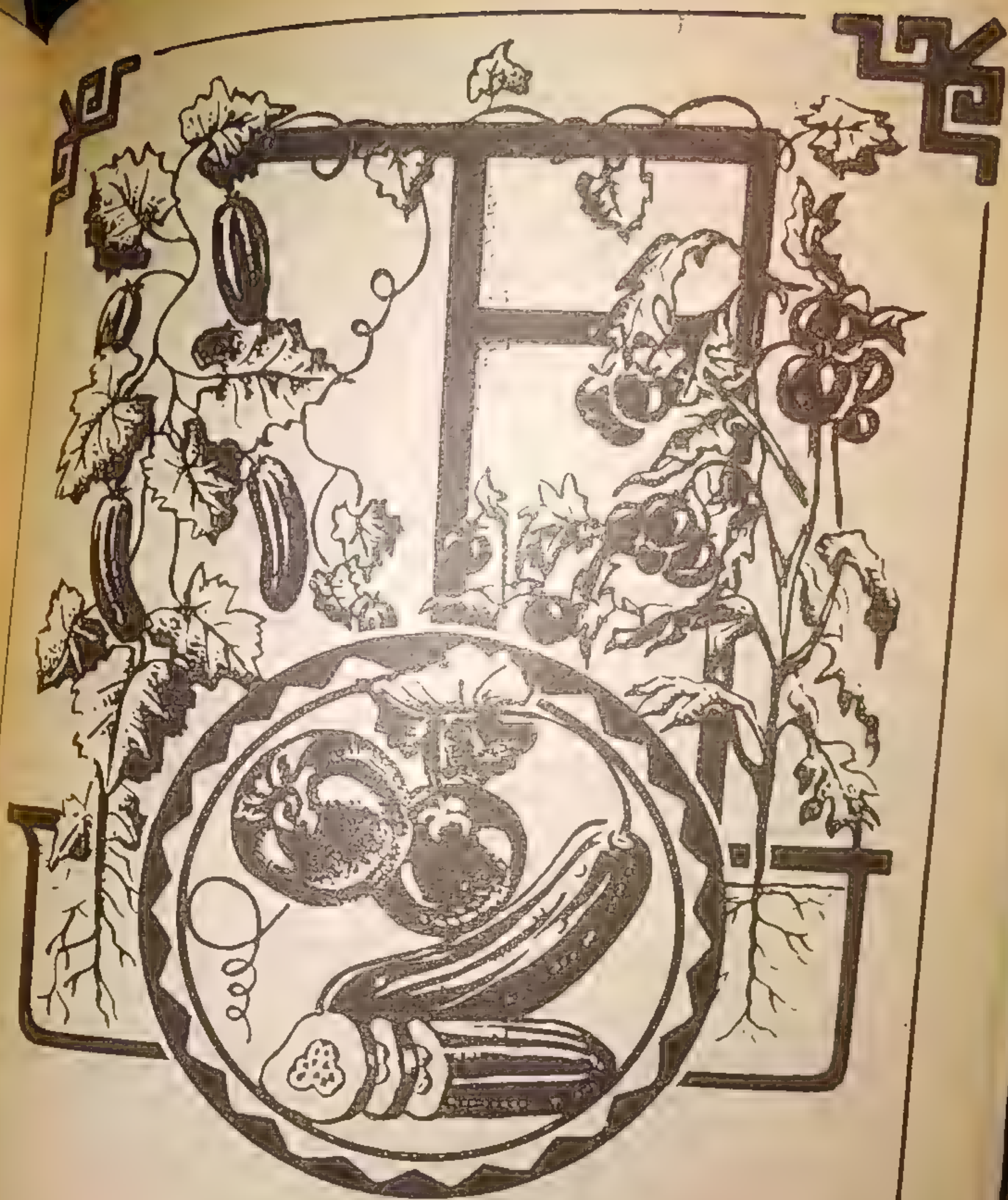
В продаже имеются также "Плодово-ягодная удобрительная смесь", "Огородная удобрительная смесь", "Цветочная удобрительная смесь", являющиеся полными минеральными удобрениями.

Особенно ценными являются "Полные минеральные удобрения" с микроэлементами (марки "А" и "Б"). В составе микроудобрений имеются бор, цинк, молибден, медь, кобальт, марганец и другие элементы, которые необходимы растениям в небольших количествах.

В магазинах можно приобрести препарат "Смесь микроэлементов" (в таблетках).

Своевременное внесение удобрений в сочетании с другими агротехническими мероприятиями обеспечит высокий урожай ягод, фруктов и овощей.





Выращивать овощи можно и зимой

Надо ли говорить о том, как приятно подать зимой к столу блюда, загорнированные или украшенные аппетитными дольками свежих, только что с "грядки" огурцов и помидоров, зелеными веточками петрушки, сельдерея, укропа. И красиво, и вкусно, и полезно для здоровья. А главное – это доступно всем. При желании в домашних условиях можно вырастить и овощи, и зелень. Заниматься "огородничеством" в зимнее и весеннее время лучше всего в комнате с окнами, выходящими на юг, юго-восток и юго-запад, где много света и тепла. Если же обеспечить растениям дополнительное искусственное освещение, постоянный приток свежего воздуха и надлежащий уход, неплохой урожай вырастет в любой комнате.

Выращивать овощи рекомендуется в деревянных ящиках, длиной 40–50 см, шириной 20–25 см у основания и до 30–35 см в верхней части, высотой 12–15 см. Для изготовления таких ящиков подойдут доски 20–40-миллиметровой толщины. На дно ящика кладут дренаж – небольшие кусочки красного кирпича, гравия, крупного песка, лучше речного, и засыпают питательным почвенно-торфяным грунтом.

На южном окне ящики можно разместить в два и три яруса. Для этого делают полки. Между ящиками оставляют просветы в 30–40 см для выгонки зелени.

Вот несколько конкретных советов по выращиванию овощей в квартире.

ОГУРЦЫ НА ПОДОКОННИКЕ

Для выращивания огурцов в домашних условиях рекомендуется сорт Рытова, выведенный в Белоруссии. Известны два способа выращивания огурцов.

Водный (гидропонный) способ. В консервной банке литровой емкости удаляют обе крышки, оставляя внизу зажимы для опоры. Банку плотно набивают мхом, поливают питательным раствором и сажают туда пророщенное семя. Проращивают семена обычным способом: замачивают, кладут во влажную фланелевую ткань и держат при температуре 22–25 градусов. Как только в семечке покажется белый бугорок – проросток, сразу же пересаживают его в банку со мхом (мох пригоден только белый). Прежде чем поместить пророщенное семечко, мох поливают питательным раствором.

Семя кладут плашмя, проростком вниз в центре банки на глубину 1–1,5 см. Сверху присыпают песком и слегка поливают. Всходы появятся через 2–3 дня. В первые дни комнатный огурец в отличие от обычного растет вертикально. Чтобы добиться крепости стебля, банку с растением на ночь ставят в прохладное место (15–17 градусов), а днем выставляют на окно к солнцу.

Как и все растения, комнатный огурец склоняется в сторону света. Поэтому вначале в течение дня банку поворачивают. Затем,

чтобы поддержать в вертикальном положении и удержать плоды, с карниза окна опускают несколько нитей шпагата. За них растения "хватаются" своими усиками и прочно держатся.

Через три недели сквозь мох пройдут первые корешки в виде тоненьких белых нитей, и банку с растением необходимо поместить в другую, пошире, заполненную питательным раствором, и следить, чтобы в ней всегда был свежий раствор.

Примерно через две недели после всходов появится первый настоящий листок. После появления третьего делают "прищипку" – удаляют верхнюю почку роста, что даст возможность огурцу более активно развивать корневую систему. Из пазух оставшихся листьев начнут развиваться боковые отростки – плети (по 10–11), на которых будут завязываться плоды. "Прищипку" верхушек каждой плети делают после появления 5-го настоящего листа.

На пятой недели после всходов растение зацветает только мужскими цветками (пустоцвет). Поэтому необходимо сажать как минимум два растения с интервалом в 5–6 дней. Тогда в любое время будут в наличии мужские и женские цветки. После опыления через 10–12 дней появятся первые огурцы.

Гравийный способ. В широкий поддон емкостью 5 л насыпается крупный песок (гравий) или мелкий битый кирпич слоем 8 см. На гравий ставят горшок без дна емкостью 3 л и насыпают в него до половины промытый песок.

Проращивают семена так же, как и при водном способе. Пророщенные семена высаживают в горшок. По мере роста досыпают песок до семядольных листочков и ежедневно наливают в поддон питательный раствор. Уход за растениями аналогичен указанному при выращивании огурцов водным способом.

Опыление заключается в перенесении пыльцы с одного цветка на другой. Отличить женские и мужские цветки можно по околоцветнику. У женского цветка он имеет форму крохотного огурчика. Утром, когда пыльца липкая, надо сорвать мужской цветок (пустоцвет), осторожно оборвать на нем все лепестки и оставшимися тычинками легонько поводить по пестику женского цветка. Сделать это двумя-тремя мужскими цветками с любого растения.

При хорошем опылении вырастают прямые красивые плоды, а при недоопылении – кривые и уродливые. После опыления все мужские цветки должны быть удалены, чтобы не попутать их с завтрашними свежими.

Питательный раствор можно приобрести в хозяйственных магазинах. В продаже есть два вида удобрения: "А" и "Б". Лучше приобрести "Б" – в нем содержится больше микроэлементов.

Раствор готовят так: в литровую стеклянную банку помещают 1,6 г удобрения и растворяют в воде комнатной температуры. В первых фазах развития перекармливать растение нельзя. Когда оно начнет обильно плодоносить, норму удобрения удваивают. Мох в верхней банке все время должен быть влажным: его также поливают питательным раствором.

Лучшее время проращивания и посадки огурцов – первая декада февраля (весенняя) и первая половина августа (осенняя).

Другие сорта огурцов можно также вырастить на подоконнике, но они дают меньший урожай. Сорта Ива, Спотрезистинг, Дин 30-сн на 52–54-й день дают первый урожай и не требуют опыления цветков. Сорта Ленинградский тепличный, ВИР-501, гибриды ТСХА нужно опылять.

Выращивают огурцы в помещении при температуре 21–24 градуса днем и 19 градусов ночью на окнах южной, восточной или западной стороны.

Выращивая рассаду в горшках диаметром 7–9 см для мартовского или еще более раннего посевов, растение досвечивают в первые (от всходов) 15–20 дней лампой дневного света по 12–14 часов в день. Рассаду с двумя-тремя листьями пересаживают в ящик или в горшок диаметром 24–27 см.

Почва должна быть рыхлой и плодородной, состоять из равных частей дерновой земли, перегноя и торфа. Взрослые растения можно выращивать и в крупном песке, гравии или керамзите.

Поливают огурцы 1–2 раза в день водой при температуре 27–29 градусов, подкармливают калиевой селитрой по 1–1,5 г на 1 л воды раз в декаду такой же дозой минеральных удобрений с микроэлементами. Когда появятся 5–6 листьев, плети подвязывают к колышку, воткнутому в середине горшка, выше 2–14-го листа стебель срезают. Боковые побеги тоже обрезают под появившимся цветком с завязью

ВЫРАЩИВАНИЕ ПОМИДОРОВ

Опытные овощеводы-любители советуют делать это так: семена высаживают зимой. В феврале они дают всходы, а в марте их пересаживают в отдельные, довольно вместительные горшочки. Периодически подкармливают готовой смесью удобрений из расчета 1 столовая ложка на ведро воды. Подсыпают древесную золу. Азотные удобрения отдельно не вносят, чтобы не развивались чрезмерно листья и стебли. Поливают обильно чуть теплой водой. Питомцы в комнатном "огороде" быстро идут в рост и достигают к июню высоты более метра. В июле с них можно снимать первый урожай – 15–25 ярко-красных плодов с каждого куста. Томатные кусты продолжают развиваться, расти, цвести и дают плоды еще два-три раза, вплоть до ноября.

ВЫРАЩИВАНИЕ ЗЕЛЕНОГО ЛУКА

Существует доступный способ выращивания лука в домашних условиях. Удобнее приспособить для этого глубокие тарелки. По размеру тарелки вырезают кружок из картона, делают в нем 20–25 круглых отверстий диаметром 24–28 мм, опускают в рас-

топленный парафин, чтобы он не намокал в воде. Можно приготовить такой кружок из алюминия, тогда он послужит гораздо дольше.

В тарелку наливают сырой воды, разводят в ней 1 г смеси солей (этого достаточно на 0,5 кг репчатого лука) и накрывают кружочком. Предварительно срезав у луковиц верхушки, их сажают на отверстия так, чтобы корневая часть касалась воды.

Три-пять дней тарелку держать на шкафу, затем переносят ближе к свету, к окну. Рост пера заканчивается обычно через 3-5 недель. Уход за луком не сложен: следует лишь своевременно доливать воду в тарелку.

Какие же соли используют для "домашнего парника"? Это — обычная огородная или цветочная смесь. На каждые 100 г ее добавляют 0,2 г кристаллов борной кислоты и 0,1 марганцовокислого калия.

Можно выращивать лук и в ящиках с почвенно-торфяным грунтом. Для ускоренной выгонки пера лук-репку предварительно намачивают в теплой воде (за 1–2 суток до посадки), обрезают шейку или делают вертикальный надрез верхушки луковицы и высаживают в ящиках вплотную одна к другой. Первые 10–12 дней свет необязателен. После того как лук прорастет на 5–10 см, ящики выставляют на свет.

Необходимо регулярно, один-два раза в неделю, в зависимости от почвы и возраста растений поливать их.

ВЫРАЩИВАНИЕ ПЕТРУШКИ И СЕЛЬДЕРЕЯ

Если поставить на подоконник ящик с землей и посадить несколько корней петрушки и сельдерея, то зимой и весной у вас всегда будет к столу свежая зелень.

Корнеплоды петрушки и сельдерея высаживают, а вернее наклонно укладывают в ящики рядами через 3–6 см, переслаивая почвой так, чтобы не засыпать землей верхушечные ростовые почки. (Выращивание зелени петрушки и сельдерея возможно и семенами, но для этого потребуется не менее трех месяцев).

Следует учесть, что частый полив, если почва плохо проветривается, приводит к загниванию корнеплодов, образованию плесени и других болезней. Поливать растения надо начинать после того, как верхушечные почки тронутся в рост, то есть образуются первые корни. Заплесневелые растения немедленно удаляют.

После срезания зелени растения нужно подкормить огородной смесью удобрений или аммиачной селитрой.

ВЫРАЩИВАНИЕ СВЕКЛЫ, РЕВЕНЯ, САЛАТА, ЩАВЕЛЯ

На подоконниках темных и полутемных окон можно выгонять молодые нежные листья свеклы, ревеня, цикорный салат витлуф и щавель. Корнеплоды и корневища этих растений за-

готавливают осенью в сентябре – октябре. Хранят их в подвалах, погребах, прикапывают в слабо отапливаемых теплицах. Корневища щавеля высаживают сплошным способом, ревеня – из расчета 15–20 кустов на 1 кв. м.

Цикорный салат витлуф и ревень выгоняют и в чуланах. Для выгонки листьев свеклы используют, как правило, нестандартные, мелкие (диаметром до 3–5 см) корнеплоды, у которых осенью при обрезке листьев оставлены черенки. Свеклу высаживают в ящики вплотную друг к другу так, чтобы верхушечные ростовые почки оставались открытыми. Уход такой же, как за петрушкой и сельдереем.

ВЫРАЩИВАНИЕ УКРОПА

Укроп в домашних условиях выращивают так: семена высевают на поверхность влажной почвы из расчета 30–40 г на 1 кв. м, сверху присыпают легкой перегнойной (торфянистой) почвой слоем до 1 см и слегка ее уплотняют.

Для получения хорошей зелени укропа в период короткого дня и слабой интенсивности дневного освещения (декабрь – февраль) устанавливают дополнительное электрическое освещение. Для досвечивания используют люминесцентные лампы мощностью 40–80 Вт – ЛДЦ (дневного света) или ЛБ (белого света) и лампы ДРЛ мощностью 250 Вт и выше.

Для выращивания овощных зеленых культур допустимо использование обычных ламп накаливания мощностью 100 или 150 Вт на 1 кв. м, правда, коэффициент их полезного действия очень низок. Подвешивать лампы надо на высоте 50–60 см. Досвечивание лучше проводить в утренние часы в течение 5–6 часов. Если растения выращиваются целиком при искусственном свете, то продолжительность освещения должна составлять 12–18 часов в сутки.

ВЫРАЩИВАНИЕ ПЕРЦА

Стручковый перец – это миниатюрное растение высотой до 20 см. Оно очень быстро растет. Зацветает в первый же год и дает плоды. Стручки совсем маленькие (2–2,5 см).

Берут 2–3 семечка из стручка и сажают в горшок с обычной садовой землей. Поливают умеренно, не допуская пересыхания. Растение быстро идет в рост и вскоре зацветает, образуя мелкие белые звездчатые цветки. Затем завязываются плоды – вначале они зеленые, потом краснеют. Очень красиво, когда их несколько на растении – это напоминает зажженные свечи на елочке. На вкус они очень горькие, но их можно употреблять как приправу.

ЗЕМЛЯНИКА В ЦВЕТОЧНОМ ГОРШКЕ

Крупные спелые ягоды протирают сквозь сито, промывают в стакане с водой, дают отстояться и сливают воду с мякотью, а полные семена просушивают на бумаге. В деревянный ящик на дно насыпают дренажный слой (мелкий щебень, черенки, древесный уголь), на него слой почвы состава: листовая земля – 3 части, перегной – 5 частей, песок – 2 части слоем 6–10 см, поливают и сеют семена, не заделывая в почву. Затем закрывают темной тканью и ставят в темное место. Периодически поливают теплой водой осторожно, чтобы не смыть семена. Недели через две появляются всходы. Ящик накрывают стеклом и ставят на окно. При достижении растениями высоты до 10 мм их пикируют и пересаживают в другой ящик при расстоянии 5x5 см. После появления у растений 5–6 листочков их пересаживают в горшки по 2–3 штуки, систематически поливают и подкармливают. (В продаже есть таблетки микроудобрений, рижское удобрение и другие). Для повышения урожая первые цветки обрывают, а при появлении 4–5 цветоносов на каждом оставляют по 4–5 ягод.

КАК ПОВЫСИТЬ УРОЖАЙ ОВОЩЕЙ В КОМНАТНОМ "ОГОРОДЕ"

Чтобы повысить урожай овощей, рекомендуется использовать микропарник, выпускаемый Шуваловским торфопредприятием Ленинградской области. По внешнему виду это обычный полиэтиленовый мешочек размером 25x50 или 25x100 см. Он заполнен так называемым верховым, фрезерным торфом с добавкой минеральных удобрений и микроэлементов.

Для посева семян имеются отверстия. Остается регулярно увлажнять парничок по мере подсыхания питательной смеси. Такой домашний "огород" позволяет весной на подоконнике, а летом на балконе выращивать цветы, укроп, салат, лук...

Парничок можно использовать повторно.

В настоящее время в продаже имеются сборно-разборные парники с металлическим или пластмассовым каркасом и полиэтиленовой оболочкой различных размеров.

СОДЕРЖАНИЕ

Сервировка стола и... застольный этикет

Наведем порядок в кухне

Чтобы вещи служили дольше

Домашняя химчистка

Выращивать овощи можно и зимой

СОВЕТЫ ПО ДОМОВОДСТВУ

Составители

Виталий Иванович Астафьев,
Анастасия Михайловна Иванова

Зав. редакцией Т. Г. Минчукова
Редактор А. Ф. Черданцева
Художник Н. М. Гаврилович
Художественный редактор А. А. Кононов
Технические редакторы М. И. Ванкевич, П. С. Воробей
Корректоры Е. А. Лукошко, З. Н. Офицерова
Операторы Н. П. Драп, Л. А. Сапрыкина

ИБ № 446

Набрано на НПТ. Подписано в печать 08.05.85. Формат 84х108 1/32. Бумага газетная. Офсетная печать. Усл. печ. л. 17,64. Усл. кр.-отт. 18,06. Уч.-изд. л. 21,88. Тираж 100 000 экз. Изд. № 2038. Зак. 266. Цена 1 руб. 70 коп.

Издательство "Полымя" Государственного комитета БССР по делам издательств, полиграфии и книжной торговли. 220600, Минск, пр. Машерова, 11

Ордена Трудового Красного Знамени типография Издательства ЦК КП Белоруссии. 220041, Минск, Ленинский пр., 79

1 р. 70 к.





PHOTOS BY ANDREY G AKA DONUT190